





الشوكولاتة

التاريخ الكوني

تأليف: سارة موس

وأليكساندر بادنوتش

ترجمة: معن أبو الحُسن

الشوكولاتة

التاريخ الكوني

تأليف: سارة موس
وأليكساندر بادنوتش

ترجمة: معن أبوالحُسن

مراجعة: د. أحمد خريس



الطبعة الأولى 1430هـ 2010م

الشوكولاتة: التاريخ الكوني / تأليف: سارة موس، أليكساندر بادنوتش؛ ترجمة: معن أبو الحسن؛
مراجعة: د.أحمد خريس / أبوظبي: هيئة أبوظبي للثقافة والتراث «كلمة» نوفمبر 2010.
ص 192 : 12×19.5 سم.
ترجمة كتاب: Chocolate
تدمك: 978-9948-01686-1
1 - الشوكولاتة.
2 - الشوكولاتة - تاريخ.
أ- بادنوتش، أليكساندر.
ب- خريس، د.أحمد.
يتضمن هذا الكتاب ترجمة الأصل الإنجليزي:

Sarah Moss and Alexander Badenoch
Chocolate: A Global History



www.kalima.ae
ص.ب: 2380 أبوظبي، الإمارات العربية المتحدة، هاتف: 468 6314 2 971+ فاكس: 462 6314 2 971+



أبوظبي للثقافة والتراث
ABU DHABI CULTURE & HERITAGE
www.cultural.org.ae
ص.ب: 2380 أبوظبي، الإمارات العربية المتحدة، هاتف: 300 6215 2 971+ فاكس: 059 6336 2 971+

الشوكولاتة

التاريخ الكوني

المحتويات



1-اختراع الشوكولاتة

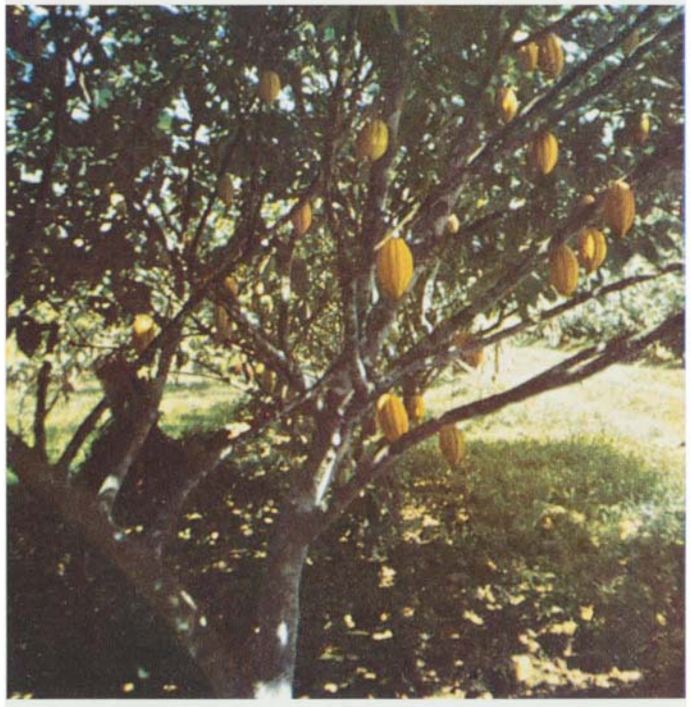


إنّ أمر الشوكولاتة معقد، إذ إن "شجرة الشوكولاتة"، ثيوبروما كاكاو، لا تنمو إلا ضمن المناطق التي تبعد عشرين درجة عن خط الاستواء، ولا يتجاوز ارتفاعها 1000 قدم (300 متر). كما أنها تحتاج إلى ظل توفره لها الأشجار الأكثر طولا، وإلى رطوبة مناسبة ودرجة حرارة يجب أن تبقى أكثر من ست عشرة درجة مئوية، وهذا يعني أن هذه الشجرة لا تنمو على بعد آلاف الأميال من البلدان التي تستهلك الكثير من الشوكولاتة.

ولا تعد زراعة هذه الشجرة بالأمر السهل، فهي معرضة لأمراض قد تدمر مزارع بأكملها في غضون أسابيع. كما أنها تعتمد على حشرة البرغش لتلقيح ثمارها، حيث يعد قاع الغابات المطيرة المتحللة البيئة المثالية لتكاثر هذه الحشرة.

يجب أن تحصد ثمرة الكاكاو؛ وهي جراب ينمو من جذع الشجرة، بحذر شديد وذلك بوساطة منجل مناسب لتجنب إلحاق الضرر بالبراعم، التي ستنتج جيلاً جديداً من هذه الثمار. وتعد عملية تحويل الجراب المتجعد الناتج إلى الألواح

البنية المتوهجة التي نرغب في تناولها، أكثر من أي شيء آخر في تاريخ الطبخ، عملية تنطوي على مزيج من العمل اليدوي إلى جانب التكنولوجيا المتطورة، وهما أمران لا يمكن أن يوجدا ضمن اقتصاد دولة واحدة. كما أن الوضع المثالي لنمو النبتة هو وجودها في مناخين مختلفين على الأقل، حيث البيئة الدافئة الرطبة اللازمة لنموها، والآخر الحار القاحل اللازم لتجفيفها.



شجرة الكاكاو.

وفي الواقع، إن الشوكولاتة التي نعرفها اليوم حديثة جدا، وهي نتاج عالم مقسوم بين العمل اليدوي المنخفض الأجور والتحويل الآلي إلى منتج غذائي، وبين العمال الجياع والمستهلكين المرفهين، وبين الدول ذات البيئة الاستوائية الغنية والقوى الاقتصادية الكبرى في أوروبا وأمريكا الشمالية. ولا يمكن للشجرة العيش، بصورتها المألوفة، في أي مكان آخر.

-الشوكولاتة في أمريكا الوسطى

لم يكن هناك، في بادئ الأمر، أي نوع من الشوكولاتة. ربما وجدت أشجار الكاكاو البرية (ثيوبروما كاكاو) في أمريكا الوسطى، حتى قبل وصول الإنسان لتلك القارة - فهناك، لا تزال، أصناف أخرى من نبات الثيوبروما- وعلى أي حال ثمة أدلة على تأهيل هذه الشجرة من قبل الحضارة الأولى في الأمريكتين.

وقد أيد كل من صوفي ومايكل كو في كتابهما: The True History of Chocolate (التاريخ الحقيقي للشوكولاتة) وجود دليل لغوي، إن لم يكن أثرياً، يربط ثيوبروما كاكاو مع شعب الأولميك، الذي قطن ساحل خليج المكسيك ما بين 1500 و400 قبل الميلاد.

ولم يبقَ سوى القليل من الأدلة المادية عن حياة الأولميك،

وذلك بسبب مناخ المنطقة الدافئ الرطب، الذي شكل الأراضي الخصبة التي قامت عليها هذه الحضارة المعقدة، ولكن تم العثور على أوان فخارية تحوي آثار الكاكاو، في مواقع تعود إلى عصر الأولميك؛ أي ما قبل حضارة المايا القديمة في منطقة بيليز.

وعلى الأغلب فإن الآيزابان؛ أحفاد الأولميك، هم من نقل حبوب الكاكاو لشعوب المايا، ومدنهم الرائعة التي شيدت على أراضي حقول الكاكاو زهاء عام 250 ق. م. وسوف نبدأ بالتعرف على أصول المعجزات الحديثة للشوكولاتة المغلفة، عبر الكلام على حضارة المايا العريقة والقصص القديمة المذهلة.



المحصول في غربي إفريقيا– الثمار تفتح بساطور صغير.



حجر من حضارة المايا بنقوشه التي تصور الحاكم إتزامنا جالسا على العرش ممسكا بثعبان أسطوري.

لا تزال رسومات وآثار حضارة المايا شاهدة على استهلاك هذا الشعب للكاكاو. وفي النصف الثاني من القرن العشرين، تم فك رموز كتاباتهم، وتشير التصاوير والرموز الهيروغليفية على المزهريات إلى استخدام الكاكاو في الحقبة الكلاسيكية، رغم أن جميع الكتب والمخطوطات المصنوعة من لحاء

الأشجار دمرت تقريبا، إما خلال عصر انهيار حضارة المايا في القرن التاسع، عندما دخلت الحضارة في تدهور سريع، أو دمرت على يد الإسبان في السنوات التي تلت غزوهم لها.

وقد كشفت الاختبارات التي أجريت على هذه الأواني في مختبر هيرشي في ولاية بنسلفانيا، أن كثيراً منها يحتوي على آثار لمادة الثيوبرومين[1] الكيميائية، وهي أحد مكونات الشوكولاتة التي يمكن أن تدوم قروناً. وسنعرف المزيد من التفاصيل حول بدايات الشوكولاتة من خلال أربعة كتب كانت قد نجت من الحقبة الكلاسيكية.

تصور لنا أواني حضارة المايا حصاد الكاكاو، وكيف كان يتم تحضير الشوكولاتة واستهلاكها. فالثمار كانت تقطف وتخمر وتجفف قرب حقولها، وبعد ذلك تنقل، مسافات طويلة، وغالبا ما تصل إلى الهضاب، حيث يتم استهلاكها من قبل الأغنياء، وهذا يحل مشكلة البعد عن مصادرها. (فمنذ البداية تلعب المسافة بين المستهلكين والمنتجين دورا مهماً في تاريخ الشوكولاتة).

وبعد ذلك تقوم النساء بتحميص الثمار - وهذا العمل خاص بالنساء دوماً - ومن ثم طحنها بمدقة (مانو)، وجرن

(1) الثيوبرومين: هي مادة كيميائية متبلرة ذات طعم مر: (المترجم).

مسطح (ميتات). وبعد ذلك تضاف عجينة من دقيق الذرة، وكذلك البهارات، التي قد تشمل الفانيليا والفلفل ونكهات الزهور.

وعادة ما تخفف العجينة الناتجة بالماء للحصول على الشراب، الذي كان يشرب ساخناً أو بارداً، كما يمكن أن يصير مرقاً أو حساء كثيفاً، أو يجفف على شكل كعكة من الشوكولاتة "الجاهزة"، التي يستفاد منها في رحلات السفر. وتقوم النساء بسكب الشوكولاتة من وعاء لآخر حتى تطفو الرغوة على سطحها قبل شربها.

وكان قد عثر في المقابر على العديد من المزهريات، مع وجود أدلة على أنها تركت مملوءة بمشروب محضر سابقاً. إن الرموز الهيروغليفية الموجودة على هذه الخزفيات تكرس



إله الكاكاو (مايان).

الإناء لإله أو زعيم، وتصف شكله وما يحويه، وتنتهي بذكر اسم شخص، مما يوحي أن هذه الأواني كان يوصى بها من جانب الأثرياء، لتكون جاهزة عند موتهم ودفنهم.

وعلى الرغم من قيمتها الكبيرة، واستخدامها كنوع من العملة، فلم يتم توريث حبوب الكاكاو، بل كانت ترافق صاحبها إلى مثواه الأخير.

وتشير الرموز الهيروغليفية إلى أن الكاكاو كان حاضراً في جميع ممارسات طقوس القبيلة، بما في ذلك الترحال، والدفن، وحفلات الزفاف والمناسبات والمآدب التذكارية. لذا قد يكون من السهل أن ندرك سبب بروز بعض الأفكار التي عدت الشوكولاتة مادة سحرية أو مقدسة في تاريخ أمريكا الوسطى، لكن علينا أولاً أن نفكر ملياً في دور الكحول في مجتمعنا: إنه ليس سحرياً، لكنه يعد إلى حد كبير ممتعاً وأساسياً، ولاسيما في المهرجانات والمناسبات الاجتماعية، ابتداء من حفلات الشباب، ووصولاً إلى العشاء المقدس.

وقد أدَّت الشوكولاتة وظيفة أخرى في أمريكا الوسطى، فكثيراً ما قيل إن شعب المايا ومن بعدهم الأزتيك، استخدموا حبوب الكاكاو كنقود، بديلة عن الذهب، وهذه المساواة تشعرنا بمدى قوة الشوكولاتة.

إن اكتشاف حبوب كاكاو زائفة من بالبرتا في القرون الأولى قبل الميلاد، يشير إلى وجود عادة التزييف الذي لا معنى له إلا أن حبوب الكاكاو كانت تستبدل بشيء ذي قيمة (فلا معنى من تزييف شيء كنت تخطط لطبخه)، وعندما وصل الإسبان لبلاط الأزتيك 1521، كانت حبوب الكاكاو وسيلة معترفاً بها لمراكمة رأس المال. لكن هناك 1500 سنة تفصل ما بين هذين الحدثين؛ أي ما يعادل الفترة ما بين وقتنا الحالي وانهيار الإمبراطورية الرومانية، وهو يعني أن قيمة حبوب الكاكاو في أمريكا الوسطى ووظيفتها لم تبقَيا ثابتتين أو مستقرتين عبر تلك القرون.

إن حبوب الكاكاو والشوكولاتة كانت تزرع وتنتج في مناطق معينة، غير أنها كانت تستهلك في جميع أنحاء القارة، لذا فهي ملائمة بشكل كبير لإجراء المقايضة بها. فقد كان من السهل نقلها بواسطة زوارق صغيرة، وحفظها في حقيبة ظهر خاصة، مثبتة بحزام يوضع على الجبهة.

ومع ازدياد قوة إمبراطورية الأزتيك، وهي ما يعرف اليوم بدولة المكسيك، بعد الانهيار الأخير للحقبة الكلاسيكية لحضارة المايا وسقوط خلفائهم التولتك، تم فرض الضرائب والإتاوات التي تدفع بحبوب الكاكاو. إن البنية التحتية لدولة

الأزتيك كانت مدعمة بشبكات لنقل البضائع وتبادلها، وكانت الشوكولاتة السلعة الأكثر تداولا وقيمة في أمريكا الوسطى.

لا أحد يعرف تماما من أين أتى شعب الأزتيك أو الشعب المكسيكي، لكنه أسس بين أواخر القرن الرابع وأواخر القرن الخامس عشر، إمبراطورية مقرها "تينوكتيتلان" في مكان ما يعرف اليوم بمدينة مكسيكو. وازدهرت المدينة معتمدة على الضرائب المجبية من الأقاليم الخاضعة لها، وأصبحت مركز قوة لحضارة معقدة يساء فهمها على نطاق واسع. ففي وقت لاحق، اتبع حكام الأزتيك في البلاط الملكي نموذجاً معيناً من التسلسل الهرمي وأساليب السلوك؛ قد تجد مثيلاً أوروبياً لها فيما كان سائداً منتصف القرن الثامن عشر في قصر فرساي. لقد اعتنق الأزتيك[i] عقيدة وثنية تعد أساس علم اللاهوت المتقدم. لكن معظم ما نعرفه، ونفهمه من معلومات حول معتقداتهم يستند إلى روايات الفاتحين الإسبان وأتباعهم، وبالشكل الذي نقلوها به. لقد تعلم بعضهم، ولاسيما المبشرون الفرنسيسكان في أواسط القرن السادس عشر، لغة الناهواتل، وكرسوا حياتهم لدراسة الثقافة الأزتيكية، ولكن حتى التقارير الأكثر دقة الموضوعة من جانب علماء الحضارات البدائية، لا يمكنها

بعد ستمئة عام أن تقدم أي معلومات وثيقة عن حياة شعب الأزتيك في فترة ما قبل فتح مدينة تينوكتيتلان. وفيما يلي سرد لبدايات النسج الأوروبي للأساطير حول الشوكولاتة والثقافات التي أوجدتها.



أكواب الشرب المكسيكية القديمة.

في الخامس عشر من آب عام 1502، قام كولومبوس بإرسال رجاله إلى شاطئ "كواناجا"، وهي جزيرة قبالة هندوراس الحالية، حيث وصلوا مبكرين أياماً بعد عبور صعب للمحيط الأطلسي. وقد ضاعت روايات شهود العيان الأصلية، لكن بارتولومي دي لا كاساس كتب مستنداً للروايات الضائعة: "حالما نزل الحاكم إلى شاطئ هذه الجزيرة... وصل زورق،

طوله يناهز سفينة شراعية وعرضه يصل ثمانية أقدام، ممتلئ بالهنود ومحمل بالبضائع من الغرب". وتضمنت هذه السلع، "سيوفاً خشبية، وسكاكين مصنوعة من الصوان، وفؤوساً نحاسية صغيرة، وأجراساً وبعض الميداليات، بالإضافة إلى أوعية لإذابة النحاس، وبعض حبوب الكاكاو التي استخدمت كنقود في إسبانيا الجديدة، وفي منطقة يوكاتان، ومناطق أخرى غيرها". ونظراً لأن هؤلاء الهنود المسافرين "لم يحاولوا الدفاع عن أنفسهم ولا الهرب عند رؤيتهم سفن المسيحيين"، فقد اقتيدوا إلى الأدميرال[1]، الذي عرض عليهم، بدوره، الذهب مقابل حصوله على معلومات حول الموارد المحلية. وقد ذكر فرديناند نجل كولومبوس تفاصيل عن زورق المايا التجاري واحتوائه على "حبات اللوز التي كانت تستخدم نقوداً في إسبانيا الجديدة. فهم يحملونها كأنها تساوي مبلغا كبيراً، إذ جلبوها مع بضائعهم إلى سفنهم ويقول: أنا راقبتهم، وعندما كانت تسقط أي حبة لوز كانوا ينحنون جميعا لالتقاطها، كما لو أن عيناً هي التي سقطت"، ومن هنا نشأت مساواة مماثلة بين الشوكولاتة والذهب، وبدأت تدخل الخيال الأوروبي.

إن كلا من روايتي فرديناند كولومبوس وبارتولومي دي

(1) الأدميرال: وهو أمير الأسطول البحري: (المترجم).

لاس كاساس اللتين وصفتا هذا اللقاء، ساعدتا في تكريس فكرة أن هؤلاء "البدائيين" يبالغون في إعطاء القيمة لشيء تافه في نظر "المتحضرين" الأوروبيين. وهؤلاء الأشخاص الذين يستخدمون تلك الحبوب كنقود ويعطونها قيمة كما لو كانت



ثيوبروما كاكاو. هذا الرسم التوضيحي الذي يعود للقرن التاسع عشر يبين داخل الجراب مع اللب الحلو، وحبيبات الكاكاو. لاحظ أن الثمار تنمو مباشرة من جذع الشجرة. من كتاب مثماتيش أوند نيتوروسينسكاف، (Mathematische und Naturwissenschaften) تأليف يوهان جيورغ هيك، **1860**.

عيونهم، كانوا قد سبقوا رواية الكابتن كوك عن الولع التاهيتي بالريش الأحمر، أو الروايات الأوروبية القديمة عن استخدام سكان أمريكا الأصليين لعقود الخرز. إن الكاكاو هنا هو مجرد نبتة غريبة منحت قيمة مفرطة من قبل الناس الذين لم يتعرفوا إلى الشيء الحقيقي بعد، ألا وهو المال.

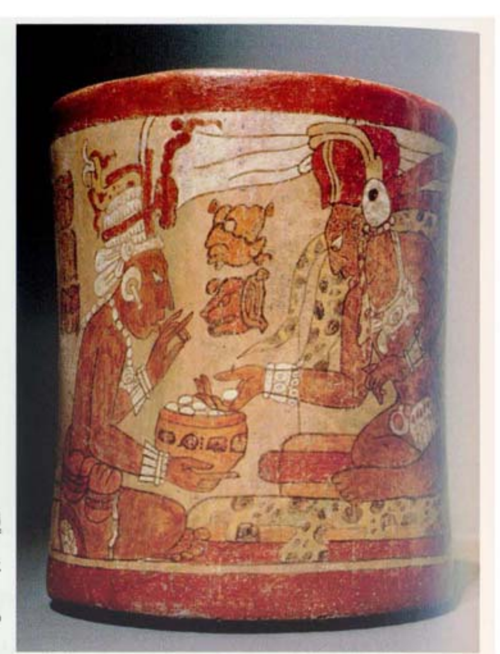
وهنا نلقي لمحة سريعة ومميزة عن الشوكولاتة القديمة، قبل بدء الأوروبيين في نسج الأساطير حولها. بدأت الشوكولاتة رحلتها من بيئتها الأصلية إلى عالم الأطعمة الفاخرة؛ منطلقة مما يعرف في يومنا هذا باسم غواناجا، كما كانت تسمى في ذلك الوقت بأسماء مختلفة مثل بونيكا وجزيرة باينز (الاسم الذي أطلقه عليها كولومبوس). استدار كولومبوس متابعا رحلته بحثا عن الذهب، تاركا أولئك الذين ارتحلوا وراءه، لاكتشاف ماهية تلك الحبوب. ولم يكن من قبيل المصادفة أن "أقوى" منتج من منتجات فالرهونا؛ غراند كرو شوكليتس الفرنسية الفاخرة، الذي يتسم طعمه بمرارة استثنائية، يدعى غواناجا. إن غموض إعلان فالرهونا، أن غواناجا كانت "الأولى في إمتاع محبي الشوكولاتة الداكنة المرة"، يحيرنا فيما إذا كان يشير إلى الزبائن الأوائل لقطع شوكولاتة فلرهونا، أو أولئك الأوروبيين الذين كانوا أول من

زار تلك الجزيرة. وفي ظل تكدس الصفات التي تتحدث عن سمات الشوكولاتة الشهية في القرن الحادي والعشرين، "فإن طعم غواناجا القوي الذي تبعثه آثار الزهور، يتكشف عن كثافة استثنائية تدوم طويلا في الفم". وهكذا نرى أن نتائج اللقاء العابر على جزيرة غواناجا ربما ترك ذاك الطعم المر.

لم يكن هناك سوى عامين بين أول لقاء للإسبان مع الأزتيك في 1519 ونهب تينوتش تي تلان. لذا، فإن ما نعرفه عن الأزتيك هو بالقدر غير المحدد ذاته، الذي نعرفه عن الغزاة. لقد تم تدمير هذه الحضارة، بما فيها مكتباتها، بصورة منهجية قبل الوصول إلى فهم حقيقي لها. لكن، تشير الأدلة إلى أن هذه الثروة الكبيرة قيدت بقوانين صارمة تحد من النفقات، وهذا مشابه لما كان يحدث في أوروبا القرون الوسطى، إذ كانت تفرض قيود صارمة على الترف والرفاهية، حتى على الطبقة العليا في المجتمع الشديد الطبقية، ونرى هذا زمن الحاكم "موكتيزوما" الثاني، الذي حكم بين (1502—1520)، إذ كانت نفقات قصره متناسبة مع حياة التقشف السائدة في الطبقات الوسطى. إن الروايات الأولى تظهر حياة التزمت الأخلاقي التي عاشها مجتمع الأزتيك، وتم محوها فيما بعد من الروايات الحديثة، التي تضمنت الفجور وسفك الدماء. كانت الشوكولاتة تدخر

لأولئك الذين قدموا تضحيات كبرى للدولة، ومع ذلك كانت تتناول بكميات صغيرة في نهاية مأدبة عشاء.

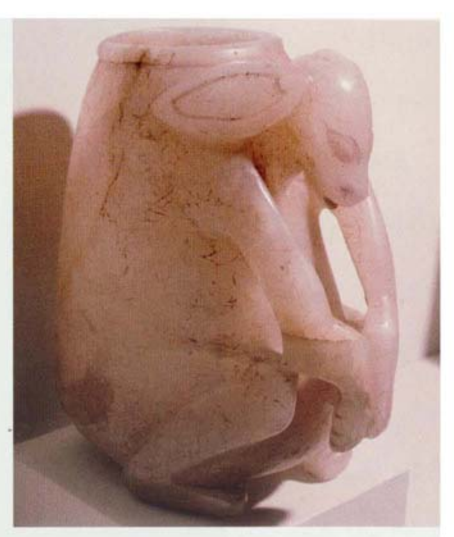
ثمة أدلة قليلة نسبياً تتحدث عن الارتباط بين الشوكولاتة والدم. وثمة نص في تقرير عالم المجتمعات البدائية الفرنسيسكاني برناردينو دي ساهاجون، عن طقوس الأزتيك الدينية، تم أخذه من روايات عدة، وهو يشير إلى أن هناك مشروبات مصنوعة من الكاكاو والماء الملطخ بالدم، كانت تقدم لصون أرواح الضحايا خلال الرقص النهائي، كما أن هناك، إلى حد ما، صلة أدبية بين حبة الكاكاو (التي كانت بالفعل على شكل قلب) وقلب الإنسان. ويعد، الأناتو، وهو طعام أحمر اللون يأخذ لونه من بذور شجيرة أشيوت، أحد المكونات التقليدية لمشروب الشوكولاتة. وكان الكاتب والمؤرخ الإسباني غونزالو فرنانديز دي أوفييدو فالديس (1478 - 1557) من ربط بين الشفاه الملونة لأولئك الذين شربوا الأناتو، والدماء الطازجة. ومرة أخرى نقول: من غير الممكن الفصل بين التوترات المحيطة بالمواجهات الأولى عن الخصوصيات الثقافية للكاكاو في مجتمع الأزتيك، لكن بعض أفكارنا عن قوى الشوكولاتة وأهميتها متأصلة بشكل واضح في التخوفات القديمة للإمبراطورية.



إناء أزتيكي أسطواني مخصر متعدد الألوان مع منظر من القصر.

-الشوكولاتة بعد الفتح

يناقش المؤرخون فيما إذا كانت المواد الجديدة من العالم الجديد قد غيرت المستهلكين الأوروبيين، أو أنهم استوعبوا الأشياء الجديدة استيعابهم الثقافات الغريبة الجديدة، وبكلمات أخرى، فإلى أي حد حافظت هذه المواد على هويتها الأجنبية في ظل الاستعمار؟ ويضيء هذا النقاش مسار رحلة الشوكولاتة من كونها حبوباً دالة على الرفاهية لدى الأزتيك، إلى نوع من الأكلات في شمال أوروبا. لكن، في العقود الأولى من هذه



سفينة أزتيكية على شكل أرنب بري، كانت تستخدم لنقل الكاكاو.

الرحلة، شاركت صعود أوروبا الكاثوليكية الحديثة، وتدهور الثقافات الأصلية لأمريكا الوسطى، في تكوين الأفكار حول مخاطرها، والاستخدام الملائم للأطعمة النادرة.

إن التسجيلات الأولى لردود الفعل الأوروبية على الشوكولاتة مختلطة بشكل متوقع. ويعتقد المؤرخ الايطالي جيرولامو بنزوني، الذي تعرف إلى الشوكولاتة في نيكاراغوا منتصف القرن السادس عشر، "أن الشوكولاتة تبدو شراباً ملائماً للخنازير، أكثر من أن تكون شراباً للبشر. لقد بقيت في هذا البلد أكثر من سنة، ولم أرغب أبداً في تذوقها". وبعد أربعين عاما كتب المبشر اليسوعي الإسباني خوسيه دي أكوستا "إن

أولئك الذين ليسوا معتادين على طعم الشوكولاتة يشمئزون منها، وذلك بسبب رغوتها التي تطفو على سطحها، التي تشبه فقاعات الزبد،... أما الرجال الإسبان، وأكثر منهم النساء الإسبانيات، فمدمنون عليها". ويلاحظ اختلاف في تذوق طعم الشوكولاتة بين الإسبان الأصليين والكريول؛ وهم من كانوا إسبانيين ولادة أو أصلاً، وقضوا كل حياتهم أو معظمها في أمريكا الجنوبية.

إن الشوكولاتة لا تروق الأوروبيين الحقيقيين، غير أن الرجال ذوي الثقافة الهجينة -والنساء كذلك- اعتادوا هذا المشروب الكريه لدرجة الإدمان. وكنا قد قرأنا هذا في رواية سابقة عن ميل النساء للشوكولاتة، لكن بدلا من ذلك، فإن



نساء هنديات أميركيات يقمن بتحميص الحبوب وطحنها، وخلط الشوكولاتة في وعاء باستخدام مخفقة، من كتاب جون أوغيلفي أمريكا (America)، **1671**.

هذا يشير إلى الخوف الأوروبي من التأقلم، وفقدان الهوية الثقافية، اللذين أوصلاهم إلى مراكز القوة.

إن فكرة الشوكولاتة هي التي تسبب الإدمان، ولاسيما لأنها جرعة تُحضر على يد امرأة غريبة من العالم الجديد.

استمر الربط بين الشوكولاتة والمرأة. وكما رأينا، كانت الشوكولاتة تعد من جانب النساء، في جميع أنحاء أمريكا الوسطى، رغم أن غالبية مستهلكيها من الرجال. وهناك كتاب حديث استنتج أن حب الإسبان للشوكولاتة، كان نتيجة الاعتماد على طباخين أصليين، وبالتالي المطبخ الأصلي لها، وهو كالذي حصل عندما تذوق البريطانيون الكاري في العصر الفيكتوري. كما أن المبشرين حاولوا لعب الأدوار الاجتماعية والثقافية لكهنة الأزتيك، وهذا يعني أن رجال الدين أيضاً قد تعاملوا مع الشوكولاتة في أثناء تأدية عملهم. وكان على الإسبان الاندماج مع هذه الثقافة من أجل إحكام سيطرتهم، إذ كان عليهم أن يزيدوا تأقلمهم مع طعم الشوكولاتة، كجزء من هذا الاندماج.

إن هذا يفسر الربط بين الشوكولاتة والنساء الأصليات، لا الإصرار على أن النساء الإسبانيات اعتدن شربها أسرع وبحماسة أكثر من الرجال الإسبان. ففي منتصف القرن السابع عشر،

روى الإنجليزي الدومينيكاني توماس غيج، الذي احتفل بعيد وصوله في فيرا كروز بكأس من الشراب يدعى الشوكولاتة الهندية، قصة عن أسقف ونساء كاثوليكيات إسبانيات في ولاية تشياباس:

كان هذا المطران طماعاً إلى حد ما (كما هي الحال لدى كل أقرانه)، وفيما عدا ذلك كان معتدلا في حياته وأحاديثه، كما كان متحمساً جداً لإصلاح الانتهاكات التي ترتكب في الكنيسة، التي كلفته حياته، وذلك قبل أن أغادر تشابا إلى غواتيمالا. وكانت النساء في هذه المدينة يتظاهرن بالضعف والإعياء الشديدين من معداتهن، ويقلن إنهن غير قادرات على البقاء في الكنيسة أثناء القداس المختصر، والقداس الديني السامي (كما يسمونه)، والوعظ الديني، ما لم يشربن فنجاناً من الشوكولاتة الساخنة، ويأكلن قليلاً من اللحوم لتقوية معداتهن. ولهذا تعودن أن يأمرن خادماتهن بجلب كؤوس الشوكولاتة لهن، إلى داخل الكنيسة في منتصف القداس أو الوعظ، وهذا التصرف لا يمكن أن يتم دون الكثير من البلبلة والمقاطعة للقداس والخطبة الدينية.

ولاحظ المطران هذا الانتهاك، وأنذرهن للكف عن ذلك، لكن دون جدوى، وفكر جيداً في حل هذه المشكلة من خلال

كتابة تحريم كنسي على أبواب الكنائس ضد كل من يتجرأ على الأكل والشرب داخل الكنيسة في أثناء الصلاة.

حاول كل من غيج ورئيس الكاتدرائية تهدئة الأسقف الدون برناردينو دي سالازار، "متذرعين بتقاليد البلاد ومرض هؤلاء النسوة الذي يسبب القلق كثيراً، ومتخوفين من الاحتقار الذي سيقابل به، والمشاكل التي ستنتج جراءه وتنتشر من الكنيسة للمدينة". ولكن المطران لم يتراجع، وبعدئذ "حصلت اضطرابات، وسلت سيوف عديدة ضد القساوسة والكهنة في الكاتدرائية"، وقررت النساء "التخلي عن الكاتدرائية" آخذات كل الهبات والتبرعات التي كان يعتمد عليها المطران ورجال الدين. وفي الشهر التالي مرض المطران وعاد إلى الدير، "حيث أرسل له الأطباء من بعيد وقريب، واتفقوا جميعهم على فكرة واحدة، وهي أن المطران قد سمم".

مات المطران، وألقى غيج اللوم على امرأة راقية ... كانت لها معرفة جيدة بأحد خدم الأساقفة، إذ جعلته يقتل المطران بتقديم كوب من الشوكولاتة المسمومة نفسها، التي كان قد حرم شربها بصرامة في الكنيسة.

قدمت هذه الحكاية دليلاً على خصائص الإدمان على الشوكولاتة، وتبين أن النسوة فضلن اللعنة الأبدية على أن

يبقين بضع ساعات دونها. والواضح من النص أن الشوكولاتة كانت السلاح في معركة بين المطران المتحمس للإصلاح والقادم من إسبانيا والطبقات العليا الراسخة من جماعة الكريول. واستمر غيج في سرد أحاديثه مع تلك المرأة، التي أرسلت له الشوكولاتة، واعتبر أن هذا تعبير عن شكرها لتدريسه ابنها اللغة اللاتينية، ومن ثم أدرك أن هذا كان عرضا لحب غير مرغوب فيه. "فالنساء في هذه المدينة ... قد تعلمن من الشيطان العديد من دروس الإغراء ونصب الشباك لإيقاع ضعيفي النفوس في الخطيئة واللعنة، وإذا لم يحصلن على ما يردن، فهن جاهزات للانتقام إما عن طريق الشوكولاتة، أو علبة من الحلوى أو الهدايا الفاخرة. وهنا نرى أن غيج لا يكتب عن عدم مقاومة الشوكولاتة، بل عن الاتهامات الإسبانية لنساء الكريول وشهوتهن.

ظل انتشار مشروب الشوكولاتة في مجتمع أمريكا الوسطى عبر القرون التي تلت الفتح محدوداً، وبحلول أواخر القرن السابع عشر أصبح انتشاره على نطاق أوسع إذ إن المعاني الثقافية للكاكاو تعددت، خاصة فيما يتعلق بنوع جنس الشخص.

يصف عمل مارثا فيو "الشوكولاتة، والجنس والنساء المتمردات في أواخر القرن السابع عشر وأوائل القرن الثامن

عشر في غواتيمالا" مجموعة من النساء المتهمات باستخدام الشوكولاتة في عمليات دس السم أو ممارسة السحر. وهذا يدلنا على أمرين اثنين: العلاقة الوثيقة بين الشوكولاتة والنساء من طبقات المجتمع كافة، والانتشار الكبير لهذا المشروب (وهذا مشابه لما كان يحصل في العصر الفيكتوري، إذ كان هناك خوف من النساء اللاتي كن يدسسن السم لأزواجهن في كوب الشاي). وقد جاء في ادعاء خوان دي فوينتيس أمام التحقيق القضائي، أواخر القرن السابع عشر في غواتيمالا، أن زوجته سيسيليا قد استخدمت "تعاويذ ولعنات" سحرية ضده. وهذا مثال طريف عن هذه العلاقات:

إن زوجته تعامله كخادم لا كزوج. فهو يشعل النار في المطبخ، ويغلي الماء، ويحضر الشوكولاتة، ويسخن الطعام ... وقال إنه يستيقظ كل صباح في وقت مبكر جداً، كي يستطيع القيام بهذا كله، في حين أن زوجته تبقى نائمة في السرير حتى وقت متأخر. وعندما تستيقظ يجلب لها الشوكولاتة لتشربها بعد ارتداء ملابسها، وبهذه الطريقة تكون زوجته قد حولته إلى شخص جبان، وهذا كله لا يمكن أن يكون شيئا طبيعياً.

وهكذا نرى أن الشوكولاتة ترتبط بالنساء السيئات، اللاتي يستغرقن في النوم حتى وقت متأخر من النهار، بدلاً

من قيامهن بواجباتهن المنزلية.

إن الربط بين الشوكولاتة والصفات الأنثوية من شقاوة ورفاهية وانغماس في الملذات، يظهر في الإعلانات الحديثة التي غُرست في مجتمع ما، كمجتمعنا، يعمل على أن تستهلك الشوكولاتة من جانب معظم الناس، وفي غالب الأيام. في حين مثلت الشوكولاتة، فيما سبق، نوعاً من التهديد من خلال الاستهلاك النسائي لها، في الوقت الذي أصبحت منتشرة في كل مكان. وارتبطت الشوكولاتة أيضا بنوع آخر من الهفوات الأخلاقية. فقد كان يُفرض على الكاثوليك في الفترة المبكرة لأوروبا الحديثة، الصيام خلال فترة الصوم الكبير(لينت)،



الشوكولاتة من كتاب، تريت نوفو أي كيورو دو كافي، دو ثي، إي دو شوكولاتة (Traité nouveau et curieux du café, du thé, et du chocolat) بقلم فيليب سيلفستر دوفور، 1685.

وعيد الخمسين (بانتيكوست)، وأيام الآحاد الأربعة، قبل ميلاد المسيح، وكذلك في معظم أيام الجمعة وكل يوم ما بين منتصف الليل والقربان المقدس. وكان مقبولاً إرواء العطش في أثناء الصيام، لكن لم يكن تسكين الجوع مسموحاً.

أما في عصر مثل عصرنا، فهناك أفكار شديدة التفصيل حول السعرات الحرارية، وهذا التمايز بين العصرين يبدو واضحاً بين ما يمكن شربه وما لا يمكن، لكن الكاثوليك في القرنين السادس والسابع عشر شربوا عادة الحساء، كالمرق وشراب البيض، وهذا يعني أن المنزلة المقدسة للشوكولاتة لم تكن ظاهرة بعد.

من الجدير بالذكر، أنْ ليس للشوكولاتة شكل مادي ثابت، كما أن حبوبها كانت تقارن باللوز، ربما بسبب استخدام اللوز المطحون مادة لتكثيف الحساء في أثناء الطبخ إبان الفترة المبكرة لأوروبا الحديثة، مما يعني أن اللوز استخدم بطريقة مشابهة لاستخدام الأزتيك والمايا لحبوب الكاكاو. فقد كانت تُصفُّ كقطع متراصة أو شرائح وتؤخذ في الرحلات، وكانت طعاماً صلباً بشكل واضح، بيد أن من الممكن إذابتها بالماء، وتقدم كمرق أو حساء (في وقت لم يكن كل من الشاي أو القهوة معروفين). إن الوظائف الثقافية للكاكاو زادت المسألة تعقيدا،

لأن الإسبان واصلوا عرف الأزتيك السائد في جباية ضرائب من حبوب الكاكاو، ووجدوا أن صناعة الكاكاو ستكون مربحة تحت سيطرتهم. وعلى أي حال، فإن العادة تتجاوز التخطيط والتصنيف. وكما رأينا، فلقد تعلم المهاجرون الإسبان لأمريكا الوسطى كيف يشربون الشوكولاتة في كل الأوقات والأماكن قبل دوران عجلات الفاتيكان البطيئة وبدئها التركيز على العلاقة بين السلع الجديدة والصوم.

وكانت النتيجة فترة من الحيرة والنقاشات المتشابكة حول الاستخدامات الطبية للشوكولاتة، والآثار المترتبة عليها. وذكر أحد الكتاب أن شرب الشوكولاتة مكن البحارة والمحاربين الأزتيك من الإبحار أياماً، دون الحاجة لأي طعام أو شراب آخر. وهذا الكلام يجعل شرب الشوكولاتة مثالياً في أوقات الصيام (لأنه يسهل الامتناع عن الأكل)، أو أنه يستوجب أن يحرم قطعياً (لأن فكرة الصيام تعني المعاناة). وفي كلتا الحالتين، فإن أي مادة تؤثر على جسم الإنسان، يكون لها أثر على الصحة، وقد ينصح بها لعلاج بعض الأمراض أو ينهى عن استعمالها في ظروف أخرى. وفي سياق هذا النقاش، كان الاقتراح الأول أن الشوكولاتة تملك خصائص مثيرة للشهوة الجنسية. وعلى الرغم من أن المراقبين الإسبان لاحظوا أن نخبة

المجتمع الأزتيكي استخدمت الشوكولاتة "لإنجاح علاقاتها مع النساء"، فليس هناك أي دليل من علم آثار أمريكا الوسطى، أو علم الإنسان، أو المخطوطات الأثرية، يثبت هذه الفكرة. وقد لاحظ كل من صوفي ومايكل كو، أن على القارئ أن يعرف أن ما من مادة استهلاكية جديدة إلا وكان لها صيت كهذا في وقت ما، أو مكان ما.

إن الشك يجب أن يكون في محله، ولاسيما إذا كان صادراً عن رهبان نذروا أنفسهم للعفة والطهارة؛ في ثقافة اقتنعت أن كل طعامها أو شرابها قائم على زيادة الميول الحسية أو إيقافها.

لقد اعتمد الطب الحديث المبكر على نظرية جالينوس لعلم وظائف جسم الإنسان. وكان جالينوس باحثاً طبياً يونانياً في القرن الثاني، لكن معظم نظرياته كما فهمها الأوروبيون في القرنين السادس والسابع عشر، قدمت أربعة أنواع من الفسيولوجيا البشرية؛ أي "الطبائع". وكانت الطبائع (أو الأمزجة) هي: الدموي، والصفراوي، والبلغمي، والسوداوي. إن أنواع الأجسام والشخصيات متوضعة بما ينسجم مع النماذج السابقة. (وما زالت تنطبق إلى حد ما؛ فعندما نشير إلى شخص ما بأنه "دموي" بشيء

ما أو "صفراوي" فهذا لا يعني أن تلك السوائل تتدفق من جسمه، بل يعني أنه مرتاح أو غاضب). إن عدم انتظام الوظائف والمرض ينتجان عادة عن خلل في الأمزجة، ولذا فإن الهدف من العلاج هو تصحيح هذا التوازن. إن الأدوية تلعب دوراً في ذلك العلاج، غير أن التمييز بين الغذاء والدواء هو أمر حديث إلى حد كبير (وربما كان يتلاشى، مع الاهتمام بالعلاجات المغذية والطعام المقوي)، وقد كرس الأطباء معظم طاقاتهم لمراقبة المرضى وضبط وجباتهم الغذائية. ومثلما يكون وجود كل شخص مرتبطاً بهذه العناصر الأربعة، فكذلك ثمة دور لكل طعام، إما لتسخين الجسم، أو تبريده، أو ترطيبه أو تجفيفه. إن العلاقة بين الأطعمة وآثارها عادة ما تبدو منطقية. فالتوابل والنكهات القوية مثل البهار والفلفل الجديد، كانت حارة وجافة، وترتبط بالصفراويين. أما الأطعمة الرطبة ذات النكهات القوية، مثل اللحوم والنبيذ، فهي مرتبطة بالدم، وكلاهما يعطى للأشخاص الذين يحتاجون إلى تقوية أجسامهم أو بنائها. أما النكهات الخفيفة واللطيفة، التي غالبا ما توجد في الحليب وأطباق الحبوب، فإنها تزيد الهدوء والأعراض البلغمية، في حين أن النكهات الحامضة واللاذعة (مثل النبيذ

أو الشاي) "جافة" وتبعث على التعاسة. ومن الطبيعي أن الوجبات أو الشخصيات ذات الأمزجة الحارة والرطبة ترتبط بالجوانب الحسية والغضب واضطرابات الإفراط، في حين يميل الأشخاص الباردون والجافون إلى الانسجام مع الآخرين، وهم عرضة للحزن والتردي.

ومثل معظم الأطعمة الجديدة الواردة من العالم الجديد، فإن للشوكولاتة مكاناً واضحاً في هذا الإطار. ولو نظرنا إليها كمشروب ساخن، ولاسيما عند إضافة نكهة الفلفل الحار، فإن من الواضح أن الشوكولاتة حارة، وتكون إما رطبة (بسبب سيولتها) وهكذا تناسب الدمويين، أو جافة (بسبب التوابل) وتناسب بذلك الصفراويين.

إن الكثير من الأطعمة المألوفة تشغل نوعين في مجالي الساخن أو البارد، بيد أن المشكلة مع الكاكاو أنه يعامل عندما يكون على شكل حبوب حريفة النكهة، كبارد ورطب، وعندما يكون على شكل مسحوق مر، كبارد وجاف. ويشير تقرير دي ساهاجون أن الأزتيك استخدموا الكاكاو لعلاج الحمى، واضطرابات الهضم، ويعني ذلك في المفهوم الأوروبي تبني ردود عكسية. كما هي الحال مع التصنيف اللاهوتي للكاكاو، وإذا كان من إشكالياته أن ممارسته العملية كانت متقدمة بفارق

كبير عن النظرية. إذ كان الجميع يتناول الشوكولاتة في كل وقت، بغض النظر عن تأثيراتها المزاجية، مما جعل مناقشة ما سبق تبدو لا لزوم لها، إلا أنه نتج عن ذلك النقاش الكشف عن مجموعة استثنائية من الآثار. فلقد شرب بعض الناس الشوكولاتة لتبريد أنفسهم عندما كانوا يشعرون بالحر، وتناولها بعضهم الآخر للتقوّي بها في أثناء الأعمال المتعبة أو الشاقة. ووجدها غيرهم مفيدة لاستقرار المعدة، وآخرون في المساعدة على النوم، ويعتقد معظمهم أنها أفادتهم للغرض الذي أرادوه. وكلما انتشر استخدام الشوكولاتة وتعددت آثارها، ازدادت تعقيداتها. وفي النهاية كان هناك إجماع على أن الشوكولاتة ينبغي أن تؤخذ دائما باعتدال، وأن تأثيرها على الجسم يعتمد إلى حد كبير على المكونات وطريقة التحضير، على الرغم أن بعض الكتاب مازالوا يقولون إنها غير صحية، في حين يعدها آخرون، بتفاوت، علاجاً شافياً. وعلى أي حال، نلاحظ أن النصائح ذات الطبيعة المطلقة، فيما يخص الأكل الصحي، تبدو غامضة.

إن الفضل في نشوء ارتباطات عصرية بالشوكولاتة، يعود، في جوانب عدة، إلى تأسيس المستعمرات الإسبانية في أمريكا الجنوبية. وعلى الرغم من انتشار الشوكولاتة الواسع النطاق،

فإنه يرمز إلى كسل المرأة وجشعها. وفي حين أنه يحتوي على بعض العناصر الصحية، فهناك قلق واسع النطاق حول آثار غير مستحبة على الجسم قد تنجم عن الإفراط في تناوله. كما أن كل قطعة شوكولاتة نتناولها اكتسبت مجموعة من المعاني الأخرى: فكل من المنتج النهائي والمكونات الخام يعتمد على العمال المسخرين.

إن التاريخ المظلم للسكر معروف جيدا، وهو سلعة لم يعد من الممكن فصلها عن الكاكاو، لكن إنتاج الشوكولاتة اعتمد على عبودية العمال الأفارقة، وذلك قبل مائتي عام من دخول ويلات نقل العبيد إلى المخيال الثقافي الأوروبي. لقد بقيت الشوكولاتة تنتج على الدوام من قبل الفقراء، وتستهلك من جانب الأغنياء. وغالبا ما يعيش المستهلكون على بعد آلاف الأميال من المواقع الرئيسية للإنتاج في أمريكا الوسطى، لكن الشيء الجديد في القرن السابع عشر كان الاعتماد على تجارة الرقيق بين القارات.

كان محصول الكاكاو، بادئ الأمر، ينمو في مستعمرة باهيا البرتغالية الواقعة على ساحل المحيط الأطلسي في برازيل القرن السابع عشر، بدلا من جمعه من مزارع منظمة. وكانت الحبوب تقطف من قبل جماعات السكان الأصلية

الأمريكية بإشراف المبشرين اليسوعيين، لكن مع تنامي الطلب من المستعمرات الإسبانية في الشمال (فالبرتغاليون في أمريكا الجنوبية لم يعتادوا أبداً على الشوكولاتة)، أصبح واضحاً أن وجود نظام عمل أكثر كثافة سيزيد من الربح. وكان استخدام التوبي[1] الأصليين كعبيد لجمع الحبوب في الغابات المطيرة مستحيلاً تقريبا، لأن التوبي يعرفون الأرض أفضل بكثير من المبشرين. ولما كان العمل غير مراقب، فهم لا يجدون صعوبة في تركه متى رغبوا. وقد زادت صعوبة العمل على نطاق صناعي في الغابات المطيرة بشكل كبير. ومع التوقع المسبق ببروز تجارتي السكر والتبغ في القرن التالي، تحول اليسوعيون إلى المزارع المنظمة التي كان العمال فيها بالكامل تقريبا من عبيد المستعمرات البرتغالية في غرب إفريقيا. إن خصيصة الكاكاو مقارنة مع السكر أو التبغ، هي أن طرق إعداده تنطوي على درجة من التعقيد، لا تسمح باعتماد يد عاملة من الأطفال، والنساء في مراحل حمل متقدمة أوالمسنين، إذ كان البالغون الأقوياء ضروريين لإنجاز الأعمال الشاقة في الحقول. لقد سهل الكاكاو استخدام (وإساءة معاملة) العبيد من المهد، أو على الأقل من سنواتهم الأولى، وحتى

(1) توبي: شخص يعيش على ساحل البرازيل: (المترجم).

اللحد. ومع توسع سوق الشوكولاتة بسبب انتشار شعبيتها لدى الأوروبيين، فإن ما يقارب عشرة بالمائة من حجم تجارة الرقيق عبر الأطلسي ذهبت كلها للعمل في مزارع الكاكاو في البرازيل.

2- مقهى الشوكولاتة



دخلت الشوكولاتة أوروبا عن طريق إسبانيا في أواخر القرن السادس عشر. وكان نقل الشوكولاتة إلى إسبانيا عبر الأطلسي مشروطاً بوجود المستهلكين المتعطشين لشربها، وفي ضوء هذا فإن مرور سبعين عاما بين أول لقاء أوروبي بالكاكاو وحضور الشوكولاتة كمشروب في الأديرة وبلاط الملك فيليب الثاني لم يكن مفاجئا. فقد كان على الرهبان والتجار السفر إلى العالم الجديد، والبقاء هناك مدة كافية تضمن اكتسابهم مذاق السلع الجديدة ثم العودة إلى إسبانيا والمكوث فترة طويلة، لإدخال هذه السلع إلى مجتمعهم. وقد شكل الرهبان شبكات عمل وصلت عبر الأطلسي لتنتشر في جميع أنحاء أوروبا. أول الأمر، كان كل من اليسوعيين والدومنيكان هم المسؤولين عن الترويج للشوكولاتة في العالم القديم.

وتصور السجلات الأولى في أوروبا الكاكاو مادة قيمة فقط لغرابتها، وكشيء غير معروف آتٍ من العالم الجديد في حزمة بسيطة مع الريش الأخاذ العائد إلى طيور نادرة غريبة، بالإضافة إلى البخور. وتم إحضار مجموعة من نبلاء المايا

"الكاكتشي" إلى البلاط الإسباني على يد مبشرين دومينيكانيين، وقد جلبوا معهم شوكولاتة محضرة كجزء من هديتهم الرسمية. وعندما لبى ممثلو الطوائف الدينية في أمريكا الجنوبية الدعوات في أوروبا، جلبوا معهم "كنوزاً وهدايا مبهرة، للباباوات والكرادلة والنبلاء في إسبانيا، كرشاو لتلبية مطالبهم سواء أكانت عادلة أم غير عادلة؛ خاطئة أم على صواب فهذا لا يهم"[ii].

وفي العقود الأولى من القرن السابع عشر، أصبحت الشوكولاتة ولوازمها المستخدمة في المستعمرات الإسبانية الأميركية تحمل بانتظام في سفن شحن البضائع عبر الأطلسي، وإن كان ذلك بكميات مخصصة للاستهلاك في أوساط النخبة عوضاً عن طرحها في سوق العاصمة الإسبانية.

استهلكت الشوكولاتة في أوروبا كما هي الحال في أمريكا الوسطى على الأقل في النصف الأول من القرن السابع عشر. فالشوكولاتة التقليدية بالتوابل والفانيليا والفلفل، وشراب الأناتاو الملون، بالإضافة إلى زهور الأذن (Cymbopetalum penduli – florum)، جميعها استوردت مع الكاكاو، وكانت غالبا ما تجلب بشكلها الصلب المحضر. وكما تظهر اللوحات الصامتة من تلك الفترة، فإن شاربي الشوكولاتة في

إسبانيا استخدموا الجيكارا (jicara)، وهو كوب من القرع الملبَّس، الذي كان يستخدم لشرب الشوكولاتة في مرحلة ما



كأس الشوكولاتة، ومتحف القصر الصغير للفنون الجميلة في باريس.

قبل فتح تينوختيتلان، أو التيكومات (tecomate) الفخاري.

وقد كان المستهلكون الإسبان يقدرون الرغوة التي تطفو على سطح الشراب كثيراً، تماماً مثل الأزتيك أو المايا، وأصبح تشكيلها يتم باستخدام مخفقة تدعى مولينيلو (molinillo) بدلاً من سكبها من ارتفاع، وهي الطريقة التي كانت سائدة في السنوات الأولى للمستعمرة. أصبحت الشوكولاتة أكثر



نساء يطحنَّ الكاكاو، من إي. جي. في نيكاراغوا، 1852.

انتشاراً مع مرور السنوات في إسبانيا، ومن بعدها إيطاليا، وصنعت البدائل من قبل أولئك الذين لا يستطيعون أن يتحملوا كلفة المنكهات الأصلية. فقد استبدل بالسكر العسل الذي كان يستخدم للتحلية في أمريكا الوسطى، أما التوابل الأكثر توافراً القادمة من الشرق الأوسط مثل الفلفل والقرفة، فبدأت تأخذ مكان الفلفل الحار chilli.

وقد حلت محل زهور "الأذن الأمازونية" والمسك، بتلات الورد وزيوته، وذلك ربما لمحاكاة الصفات العطرية للشوكولاتة الفاخرة المحضرة في أمريكا الوسطى. وكما كانت استخدامات مكثفات الذرة سائدة في صناعة الشوكولاتة في

المناسبات الاعتيادية في القرنين السادس والسابع عشر في أمريكا الوسطى، استخدم الإسبان اللوز أو البيض والحليب لتكثيف مشروب الشوكولاتة، الذي كان يحتسى ساخناً، غالباً لا دائماً. وهناك توجهات واكبت مسيرة حبوب الكاكاو من حالتها الخام في المطبخ المحلي، يعود تاريخها إلى نهاية القرن السابع عشر، لكن معظمها وصلت في شكلها الشائع؛ كعكة صلبة لا تتطلب سوى تذويبها للشرب.

بقيت الشوكولاتة إسبانية بامتياز حتى نهاية القرن السابع عشر، على الرغم من أن الرهبان الإنكليز والطليان قد صادفوها في العالم الجديد قبل مائة عام. وكانت الشوكولاتة تقدم لكل من المحققين والضحايا في محاكم التفتيش، بما في ذلك العروض العامة للتعذيب والإعدام، وكان الزوار يعدونها من مزايا البلاط الإسباني. وأشارت الأطروحة الطبية الايطالية في منتصف 1600 إلى الكاكاو، غير أن الدليل الموثوق الأول لإعداد الشوكولاتة وشربها خارج إسبانيا هو من بلاط الدوق كوزيمو الثالث من توسكانيا، إذ إن حبوب الكاكاو المحمصة كانت تسحق وتنقع مع زهور الياسمين قبل أن تطحن مع السكر والفانيليا والعنبر، والأخير ليس سوى إفرازات معوية من حوت العنبر لها رائحة الأزهار. وتقريبا في التاريخ نفسه،

خدم في بلاط لويس الثالث عشر في فرنسا طاهيان إيطاليان، جلبا معهما البن والكاكاو والشاي.

إن زواج لويس الرابع عشر من الأميرة الإسبانية ماريا تيريزا في 1660 أدى إلى قدوم حاشية من مدمني مشروب الشوكولاتة إلى قصر ملك الشمس، حيث كتبت مدام دو سيفينيه لابنتها، التي نفيت إلى إحد الأقاليم، عن موضة هذا المشروب الجديد.

وفي النصف الثاني من القرن السابع عشر، كان لا يتوقع من إنكلترا أن ترحب كثيراً بهذه البدعة المكلفة القادمة من قصور أوروبا الكاثوليكية. وفي عام 1642 انهار حكم تشارلز الأول باتجاه الحرب الأهلية، وكان معروفا بعلاقاته الغرامية وأنه أحد ملوك أوروبا المستبدين، على عكس خصمه أوليفر كرومويل، الذي كان يدعي أنه بروتستانتي شريف. ورغم الخلاف، فإن هذه الجماعة المسيطرة المتزمتة عدت الترف، والانغماس في الملذات آثاماً، ووفق هذا المبدأ رفضت العديد من المواد الغذائية. (وكان معروفا أن كرومويل كان قد منع حلوى عيد الميلاد إذ إنها لا تتناسب مع فرضية السيد المسيح عن الفناء). وكما هي العادة، فإن الحرب تتطلب إبداعا متزايداً في المطبخ، وزيادة التنقل بين الجنود وأولئك الذين

يفرون من البلاد أو من أعدائهم، مما يؤدي إلى تسريع البحث عن مكونات جديدة واختبارها.

إن كتب الطبخ التي بدأت تظهر في خمسينيات القرن السابع عشر بعد نهاية الحرب الأهلية، أظهرت التعطش للتعرف إلى النكهات، ووصفات الطبخ الجديدة. ولقد عرّف كتاب إدوارد فيليبس عام 1658: The New World of English Words, or, A General Dictionary Containing the Interpretations of such Hard Words as are Derived from Other Languages (العالم الجديد من الكلمات الإنكليزية، أو، القاموس الشامل المتضمن لتفسيرات الكلمات الصعبة المشتقة من اللغات الأخرى) الشوكولاتة أنها "شراب هندي مركب، والعنصر الأساسي فيه هي ثمرة تدعى الكاكاو".

إن أول مقاهي الشوكولاتة التي أنشئت في لندن أواخر عام 1650، تشبه الأماكن العامة أكثر من شبهها بالحانات، لكن الشراب فيها اجتماعي أكثر من الشرب في المنزل. ونشر بيت الشوكولاتة م. سوري "neare East gate" إعلاناً في أكسفورد في 1660، بعد عشرة أعوام فقط من افتتاح أول مقهى إنجليزي للقهوة في المدينة نفسها، بعنوانه المضلل "فضائل مشروب الشوكولاتة من شرق الهند".



غرفة القمار في بيت وايت للشوكولاتة، من كتاب The Rake>s Progress – هوغارث، 1735.

يعد هذا الكتيب زبائنه المتوقعين "بأن هذا الشراب يحافظ على الصحة، ويبعد المرض، ويعالج من السل وسعال الرئتين، كما أنه يطرد السموم من الجسم، وينظف الأسنان، ويعطر النفس، ويسهل التبول ويعالج الحصى وعسر البول، كما يساعد على تسمين الجسم، ويجعله جميلاً وصحياً، ويعالج السيلان والعديد من الأمراض المستعصية الأخرى". كما أطلق الكاتب أبياتاً من الشعر لشرح فوائده، التي تعود على المرأة:

لا حاجة للنساء أن يحزن بعد الآن

وإذ يستخدمن الزيوت ولا ينجبن

فهن يحتجن إلى لعقة من الشوكولاتة
ليحصلن على نتائج فورية.
فتيات الأرض اللواتي بلون البندق
يأخذن من الطبيعة الفائدة لوجوههن وأيديهن
ويحصلن بسرعة على الجمال الباهر
برشفة صغيرة من الشوكولاتة.

استخدم العديد من المواد الغريبة والغالية في علاج العقم عند النساء، وزيادة جمالهن، وربما لا ينبغي لأحد أن يبحث كثيراً في هذه الصفات الدقيقة للشوكولاتة، لكن من المثير للاهتمام أن يعلن عن آثارها أكثر من طعمها.

وكما هي حال القهوة في هذه العقود، فالشوكولاتة كانت ولا تزال جزءاً من الأدوية، أكثر من كونها مادة للطهي. وهذا لا يعني أنها كانت تعد دائماً مثل الأدوية الموصوفة الآن لمعالجة مشكلة معينة، بل كانت تستخدم لتحسين حالة الشخص، مثل شرب البابونج قبل النوم، أو قهوة إسبريسو قبل العمل.

وعلى الرغم من القافية في إعلان أكسفورد، ظلت الشوكولاتة تستهلك في إنكلترا إبان القرن السابع عشر، من جانب الرجال، وفي بيئة اجتماعية ذكورية إلى حد كبير داخل منازل الشوكولاتة.

وكان يقال إن ثقافة المقاهي حكر على الرجال، وعلى الرغم من أن غالبية مستهلكيها من الرجال فمن الواضح الآن أن النساء يملكن ويعملن في أكثر مقاهي لندن من بداياتها في أواخر القرن السابع عشر حتى أعيد تجسيدها كنواد خاصة في القرن التاسع عشر. وليس هناك من سبب للاعتقاد أن بيوت الشوكولاتة الأقصر عمراً كانت مختلفة عن ذلك.

إن الإشارات إلى الشوكولاتة في يوميات صموئيل بيبيس وضعتها في هذا السياق تماماً، إذ إن أول ذكر لها جاء في يناير 1660، عندما ترك شخص ما "كمية من الشوكولاتة" في منزله كهدية، ولكن بعد ذلك أصبحت الشوكولاتة بلا نقاش جزءاً من عالم التحرك السياسي والفكري المتزايد الذي جسده بيبيس. وفي 24 أبريل عام 1661 استيقظ بيبيس "مع الأسى الذي ملأ رأسي خلال جلسة الشرب الليلة الماضية، وأنا حزين جداً لحدوثها، حتى نهضت وخرجت مع السيد كريد لاحتساء مشروبنا الصباحي الذي أعطاني إياه، وهو الشوكولاتة".

في 17 أكتوبر عام 1662، ناقش بيبيس الذي كان يحتل مركزاً رفيعاً عظيماً في مجال الإدارة البحرية، نجاحاته مع اللورد ساندويتش، وبعدها ذهب مع السيد كريد إلى وستمنستر هول، ثم أتى كابتن فيررز، بناء على طلبي له، وذهبنا ثلاثتنا إلى غرفة



مارتن أنجلبرتشت، مشروب الشوكولاتة (The Chocolate Drink, c)
عام 1740.

كريد، وهناك جلسنا وقتاً طويلاً وشربنا الشوكولاتة. وهنا أخبروني كيف تسير الأمور في القصر، وأن الشبان يحصلون على الصدارة، واللوردات الكبار خسروا مكانتهم، وأن السير إيتش. بينيت، استدعي ليحل محل السير إدوارد نيكولاس، والسير تشارلز بيركلي مسؤول عن مخصصات الملك، وهو شخص شرير جداً، وهو الذي أخبرني عنه اليوم الجراح بيرس (وهذا ما أضحكني كثيرا) بأنه عرض على زوجته أن تكون عشيقته مقابل 300 جنيه إسترليني سنويا[iii].

إن الشوكولاتة هي ما يشربه الرجال المهنيون من أصحاب المراكز الرفيعة في البلاط والحكومة خلال تبادلهم الآراء. وفي ضوء ذلك، يبدو أن دور الشوكولاتة في أواخر القرن السابع عشر في إنجلترا يشبه دورها في مدينة تينوختيتلان قبل الفتح، أكثر من شبهه في المرحلة المبكرة لأمريكا الوسطى الحديثة، أو عصر لويس الرابع عشر في فرساي.

وفي أوائل القرن الثامن عشر، بدأت الشوكولاتة تظهر مكوناً في وصفات كتب الطبخ الإنجليزية. وفي البداية كانت هناك تعليمات لصنع مشروب الشوكولاتة الذي يقدم في منازل الشوكولاتة بشكل بيتي، مما يوضح كم تغيرت التقاليد منذ بدأ الإسبان بتكرار احتفالية موكتيزوما للشرب في المنزل.

يقدم كتاب The Accomplish"d Female Instructor الذي نشر في لندن عام 1704، هذه الوصفة أفضل طريقة لصنع الشوكولاتة هي:

خذ مقدارين متساويين من الماء والحليب، وامزجهما جيدا حتى الغليان مع الاستمرار بالتحريك، لئلا يحترق أسفل المزيج، وبعد خفقهما جيدا، ضع لكل ربع غالون من السائل أوقية ونصف من الكاكاو أو أوقيتين إذا أردتها أن تصبح أكثف، ثم ارفع المزيج عن النار، وضع عليه صفار بيضتين طازجتين واخفقها مع قدر جيد من السكر المذاب في ماء الورد لتحليته، ومن ثم اخفقه كي يصبح كثيفاً، وبعدها اسكبه في الأطباق.

هذا الشراب، باعتبار وجود صفار البيض، هو الكستر، ويشكل خطوة نحو صنع الشوكولاتة الساخنة الحديثة. فلقد استبدلت التوابل بماء الورد، وهذا يحاكي ربما شبح "زهور الأذن" لحضارة المايا لكنه عنصر أساسي في أطباق الحلوى الإنكليزية منذ بداية القرن السادس عشر. ويضاف الحليب إلى المياه بوصفهما أساساً للمشروب، وربما لأنه يكثف البيض. إن السكر ما زال يضاف من أجل الطعم، فيما استبدلت المولاينايلو الإسبانية بالمخفقة. إن الكعكة تلك ليست مثل كعكة الشوكولاتة التي نعرفها اليوم، لكنها تمثل الكاكاو في

حالته الصلبة. ومن السهل أن نرى كيف يمكن، في غضون عقد أو عقدين من دخول المطبخ المنزلي، تحويل هذا الهجين إلى حلوى. وهناك مكونات مماثلة تضاف لبعضها بطريقتين، نلفيها في أوائل القرن الثامن عشر من الطبخ الإنجليزي.

وبالنسبة لوصفات "كريما الشوكولاتة"، فتذوب الشوكولاتة في قليل من الماء المغلي ثم يضاف نصف لتر من القشدة وبيضتان لكل ربع رطل من الشوكولاتة، نحرك المزيج حتى يغلي، ثم نتركه ليبرد، ونخفقه مرة أخرى "حتى يرتفع الزبد. وهذا موجود في التقاليد الإنجليزية القديمة لصنع الكريمات ومزيج الحليب والخمر. أما بديل ذلك فهو حلوى الماكارون. والطبعة الثانية من كتاب ماري كتلبي "Collection of Above Three Hundred Receipts in Cookery, Physic and Surgery; For the use of All Good Wives, Tender Mothers, and Careful Nurses"، ولقد نشر في لندن عام 1719، ففيه "فطائر الليمون أو الشوكولاتة المنتفخة":

خذ نصف رطل من السكر الناعم المغربل جيداً، ثم ابشر قشرة ليمونة كبيرة واخفق بياض بيضة حتى يصبح كالزبد، وأضفه إلى المزيج السابق ليصبح بقوام العجين، ضعه على أطباق ورقية واخبزه على نار هادئة، ضع بعضها بشكل دائري

وبعضها الآخر بشكل طولاني. وإذا كنت تريد أن تصنع الشوكولاتة فابشر مقدار أوقية كما فعلت مع قشر الليمون.

بدأت الشوكولاتة تستخدم في الطبخ الإيطالي أسبق بعقدين أو ثلاثة. وتصف إليزابيث دافيد في كتابها حصاد الشهور الباردة: التاريخ الاجتماعي للثلج والمجمدات (1994)، كتاب أنطونيو لاتيني عن التدبير المنزلي الذي نشر في نابولي أوائل عام 1690، والذي يقدم وصفة، أو ربما تفسيراً، لمشروب الشوكولاتة.

تؤخذ أوزان متساوية من الشوكولاتة غير المحلاة والسكر، وتخفق مع ثلاثة أضعاف وزنها من الماء وتُحرك، وعلى ما يبدو من إرشادات لاتيني الغامضة أن ذلك يحدث خلال عملية التجميد الكاملة. وحالما تجمد تصبح هذه الحلوى جاهزة للتقديم.

وكما كريما الشوكولاتة، فإن هذا المشروب كان يقدم كنوع من الحلوى للتفاخر، أكثر منه للتغذية، إذ يقدم كوجبة نهائية فخمة في معظم الوجبات والولائم الرسمية في القرنين السابع عشر وأوائل الثامن عشر.

ووجود هذه الأطباق في كتب الطبخ يشير إلى أنها كانت متوافرة على الأقل لتلبية طموح أفراد تلك الطبقة من المجتمع،

غير القادرين على توظيف طهاة محترفين مدربين بشكل كامل، ولا يحتاجون إلى وصفات مكتوبة، ومع ذلك فإن أولئك الأفراد كانوا مستعدين للاستثمار في سبيل توسيع مجالات أذواقهم الخاصة (على الأقل من الناحية النظرية، رغم أنه ليس من الواضح أن الناس الذين يشترون كتب الطبخ يطهون ويأكلون الأطباق وفقا لما هو موجود فيها).

إن هذه الكتب مخصصة لفئة محددة، وهي أيضا، بطبيعة الحال، إبداعات أوروبية بامتياز، يتعذر إيجادها في أمريكا الوسطى.

لقد أصبح مشروب الشوكولاتة جزءاً ثابتاً من وجبة الإفطار في فرنسا وإنكلترا في القرن الثامن عشر، كما ازدادت وصفات كعك الشوكولاتة، والفطائر، والموس والكريما المصنوعة من الشوكولاتة.

وعندما يتناول الإنجليزي الوجبة الرئيسية في منتصف النهار، كما كان يفعل معظم الناس حتى أواخر القرن السابع عشر، تكون وجبة الإفطار وجبة خفيفة عامة من أي بقايا طعام متوافرة.

وخلال القرن الثامن عشر أصبح موعد الوجبة الرئيسية متأخرا بشكل ثابت، خاصة بالنسبة للأرستقراطيين، إذ حلت

محل ما يعرف "بالعشاء" (الوجبة التي كانت تؤخذ سابقا قبل الذهاب للنوم)، وأوجد هذا فترة شاغرة لما أصبح يدعى "الغداء". لقد أدى تأخير الوجبة الرئيسية إلى زيادة التركيز على الفطور، إذ غدا وجبة في حد ذاته، أكثر من كونه وسيلة تمهد للوجبة الرئيسية. فأصبحت الطبقات العليا تجتمع في العاشرة من كل صباح لتناول أنواع مختلفة من الخبز والكعك والخبز المحمص، مصحوبة بالقهوة أو الشوكولاتة. ومن أجل ذلك أنتجت الأواني الفضية والخزفية الخاصة بالشوكولاتة.

إن أواني الشوكولاتة تشبه أواني القهوة، إلا أن لها فتحات في الأغطية من أجل عصا التحريك (مولاينايلو)، وهذه الأواني غالبا ما تظهر في الصور العائلية العائدة لأواسط القرن الثامن عشر، كما أنها تمثل النزعة الاجتماعية المعتدلة للمفهوم الأرستقراطي الجورجي.

إن رواية هيستر ثريل بايوزي عن استخدام صديقها صموئيل جونسون للشوكولاتة، يوضح فكرة عدها حجر الزاوية في الحوار العائلي المتطور أخلاقياً، فهي تكتب:

فيما يتعلق بالشراب، كان ولعه منصباً على الأقوى، لأنه لم يكن يرغب فيه لنكهته، وإنما لتأثيره... إلا أنه، وعلى مدى السنوات الاثنتي عشرة الماضية، ترك جميع المشروبات

الكحولية. وللتعويض عن ذلك، كان يتناول الشوكولاتة بكثرة مع كمية كبيرة من الكريما أو حتى الزبدة الذائبة، وكان مولعاً جداً بالفاكهة، حتى إنه عادة ما تناول سبع حبات أو ثماني من الدراق الكبير كل صباح... وكان يفعل الشيء ذاته بعد العشاء، ومع ذلك سمعته مرة يحتج أنه لم يحصل على



شوكولاتة الصباح– بيترو لونجي، 1750.



جورج ديفيد ماثيو، Seated Portrait of) Herzogin Louise Friederike zu Mecklenburg-Schwerin opening a .letter)□ 1770

القدر الذي كان يرغب فيه من فاكهة الشجيرات الجدارية.

حلت الشوكولاتة هنا محل "المشروب الأقوى"، الذي يرتبط بالشهوة الجامحة لرفاهية فاكهة الدراق النادرة.

إن الفاكهة المستنبتة في البيوت الزجاجية كانت متاحة فقط لأولئك الذين يملكون عقارات كبيرة، وللبستانيين المهرة، لذا فعندما نقول إن أحداً لا يستطيع الحصول على كمية كافية من فاكهة الشجيرات الجدارية، فإن ذلك يشبه الأسف لعدم توفر فراولة الألب أو بيض طائر السُّمان.

والشوكولاتة أو على الأقل الشوكولاتة الغنية بالكريما



عائلة بنثيفر، أو كوب الشوكولاتة – جان بابتيست شاربنتييه، 1768.

والزبدة، تنضم لهذه الفئة النادرة.

ومن كتابات المركيز[1] دو ساد من ناحية، وكتابات جين أوستن من ناحية أخرى، نستنتج أن الشوكولاتة في أدب أواخر القرن الثامن عشر مرتبطة تقريباً وبشكل ثابت مع الفساد والانحلال الأخلاقي للطبقة الأرستقراطية، المدمنة على الترف والغافلة عن معاناة الفقراء.

(قد يكون هذا بالطبع وجهة نظر من الجانب الآخر للأسر التي ترتدي الحرير وتتمتع بالشوكولاتة الصباحية التي يزرعها العبيد). ومن هنا فإننا نرى كيف كان يتم تأنيث

---

(1) المركيز: أحد النبلاء: (المترجم).



فتاة الشوكولاتة – جان إتيان ليوتار، 5–1943. تعبر هذه الصورة الصغيرة عن الحياة المنزلية للأسر المترفة إذ تجمعوا حول مائدة الشوكولاتة في رسم يعود للقرن الثامن عشر وهذا لا يتجلى دائما في أدبيات تلك الفترة.

الشوكولاتة في إنكلترا بعد ارتباطها بالأجواء الذكورية للمقاهي في القرن السابع عشر.

إن الكتابات التاريخية عن الشوكولاتة غالباً ما تستشهد بذواقة مثل المركيز دو ساد، كدليل على الجاذبية الفطرية الشهوانية للشوكولاتة. إن روايات دو ساد تنطوي على الاستهلاك المتكرر للشوكولاتة قبل وفي أثناء الحفلات الجنسية، ورسائله إلى زوجته، من السجن، تحتوي على طلبات عاجلة

ومتكررة لجميع أنواع الحلويات. إن الاهتمام بالشوكولاتة في الروايات الإباحية مرتبط بشكل واضح بأكل البراز، وتكشف ثقافة الشوكولاتة هذه العلاقة بمزيد من التفصيل. ولكن في الحقيقة عندما كان دو ساد يستميل العاهرات في الحياة الواقعية، فإنه مال إلى إعطائهن حلوى تحتوي على الينسون وعقار من حشرة الذُّرَاح (الذبابة الإسبانية) من أجل إثارة الشهوة.

وليس لدينا أدلة كافية على أن أياً من المكونين كان مفيداً، وثمة أدلة قليلة حقاً على أن ممارسات دو ساد كانت مرتبطة بكتاباته. إن خطابات دو ساد من السجن لزوجته تحمل طلبات كثيرة للملابس النظيفة، ومواد التجميل وجميع أنواع الكعك والحلويات. ففي 16 أيار عام 1779، انتقد السيدة دو ساد لعدم تلبية طلباته:

الكعكة الأسفنجية ليست أبداً كل ما طلبته. أولا،أريد أن تكون مغطاة بالسكر والزبدة من كل الجهات، تحتها وعلى سطحها، تماماً مثل الكعكات الصغيرة. ثانياً، أريد أن تحتوي على الشوكولاتة داخلها، فليس هناك أدنى أثر للشوكولاتة. أتوسل إليك أن ترسليها لي في أقرب فرصة، وتأكدي من أن شخصاً موثوقاً يضع الشوكولاتة فيها.

ويجب أن تفوح رائحة الشوكولاتة من الكعك، كما لو كنت تقضم قطعة من الشوكولاتة.

ويكتب في 15 حزيران عام 1783:

أولاً وقبل كل شيء أحتاج بالتأكيد إلى ملابس كتانية، وأربع دزينات من الحلويات، ودزينتين من الكعك الكبير، وأربع دزينات من أقراص الفانيليا مع الشوكولاتة، ولا ترسلي لي من الأشياء الرديئة التي أرسلتها من قبل[iv].

إن أي ربط بين الشوكولاتة والجنس هو، بشكل واضح، نوع من الاستعاضة. فالمزج بين الخصوصية والشهوانية، والدقة حول الطريقة التي ينبغي أن تُحلّى بها الكعكة وكيف ينبغي أن تشعر بها وبرائحتها، يذكرنا بتعامله المنظم للغاية مع الفسق في كتابه 120 رحلة إلى سدوم (Les 120 Journées de Sodome).

ومن الجدير بالذكر، أن محبي الشوكولاتة النادرة والباهظة الثمن، عادة ما يشيرون إلى أن مدمني الشوكولاتة غالبا ما يحتاجون إليها مع الكثير من السكر. لم يطلب دو ساد أفضل كاكاو في أمريكا الجنوبية، أو أداة صنعها أو ملعقة التحريك. لكنه طلب "بسكويت دي سافوا"؛ الكعكة الأسفنجية الخالية من الدسم، مكسوة بمقدار كبير من السكر، ومن ثم طلب

الفطائر الحلوة والكيك وحلوى الفانيليا والشوكولاتة، بالإضافة إلى الأطعمة التي تتطلب وقتاً وخبرة وجهداً لإعدادها.

إن غضب دو ساد من قلة الاهتمام بطلباته السابقة والنقص فيها، يدل على العجز والإحباط الذي تملكه جراء هذا التصرف. وتذكرنا هذه الطلبات بالروايات عن مستكشفي القطب المفقودين أو بأبطال قصص الأطفال؛ هؤلاء الذين يحل الطعام عندهم محل الاهتمام الطبيعي للبالغين بالمال والجنس.

إن تاريخ الأطعمة يميل إلى اقتباس فقرات عن الشوكولاتة، ولكن دو ساد أيضا يطلب القفازات، والبودرة، ومواد التجميل، والشموع (بأحجام مختلفة لأوقات مختلفة من اليوم)، بالإضافة إلى الكتب.

إنها ليست عن الشوكولاتة ولكن عن السلطة والرضا وراء القضبان. وإذا كانت الشوكولاتة تقدم عدة طرق لممارسة هذه السلطة فذلك لأنها، مثل غيرها من السلع، ترمز إلى الطبقية.

إن دو ساد يطلب من زوجته أن ترسل له لوازم الحياة الأرستقراطية في أواخر القرن الثامن عشر في فرنسا، لإثبات إخلاصها الدائم، وعلى الرغم من العار الذي لحقه، فهو يريد إثبات أنه، وبغض النظر عن إدانته بتهم الاغتصاب واللواط

والاعتداء ومعرفته الوثيقة أنه سيمضي جزءاً من حياته في السجن، فإنه لا يزال ماركيزاً من النظام القديم (ancien régime)[1].

إن دو ساد حالة شاذة، لكن ربط الشوكولاتة مع الخطايا الشخصية والسياسية للطبقة الأرستقراطية في أواخر القرن الثامن عشر قوي. ففي بداية الرواية الثانية لفرانسيس بورني سيسيليا (Cecilia)، يضع البطلة "كوريثة لتركة تدرُّ 3000 جنيه إسترليني سنوياً"، "وتكدّس الممتلكات لأسرة غنية".

ومنذ لقائنا الأول بسيسيليا على الإفطار نلاحظ مغادرتها منزلها منذ الطفولة، فعلى الفصل الأول من الرواية أن يكون متقناً وسريعاً في تجهيز البطلة مع كل ما يتطلب لتكون أرستقراطية في ذهن القارئ، عبر مئات الصفحات التالية التي تحوي عدداً من المشاكل.

وتشكل الشوكولاتة جزءاً من إيجاز البداية، إذ إن السيد موريس السفيه "مواظب على فرض نفسه" على الأيتام من الأثرياء "بأي وسيلة"، "ولقد عرض عليها مساعدته بتلهف لصنع الكعك والشوكولاتة، أو أي شيء يقدم على الطاولة".

وفي روايات جين أوستن عن الفئة المخملية من الطبقة

---

(1) النظام القديم: نظام فرنسا السياسي والاجتماعي قبل ثورة 1789: (المترجم).

الوسطى في المجتمع، وهي الشديدة الغنى والاستبدادية كالجنرال تلني الذي يشرب الشوكولاتة، في حين تعطينا مذكرات كارولين أوستن في منطقة ستيفنسون ريكتوري التقديرات الصحيحة للشوكولاتة. فبالعودة إلى عام 1870، تتذكر كارولين زفاف شقيقتها آنا:

وكانت وجبة الإفطار من أفضل الوجبات:

بعض أنواع الخبز، واللفافات الساخنة، والخبز المحمص بالزبدة، ولسان الخنزير أو لحمه مع البيض. بالإضافة إلى كمية كبيرة من الشوكولاتة موضوعة على نهاية الطاولة، وكعكة الزفاف في الوسط، التي تميز هذا اليوم الخاص(٧). وبعد ذلك، ينتقل العروسان إلى منزلهما الجديد.

ولم يكن هناك سبب محدد لاستخدام أي من الشوكولاتة او كعكة الزفاف، فلقد جيء بهما فقط لتمييز المناسبة دون ابتذال.

في الوقت نفسه، كان الفن والأدب في أوروبا الشمالية يظهر الشوكولاتة كجزء لا يتجزأ من حياة الطبقة الأرستقراطية، فالشوكولاتة ترتبط على نحو متساو مع الرذائل والفضائل، وكان هناك تطوران نحو دمقرطة الشوكولاتة التي ميزت القرن التاسع عشر.



فرانسوا باوتشر، الفطور (The Breakfast)، 1739.

ولقد أسهم إنتاج الشوكولاتة آليا في إعادة عبورها المحيط الأطلسي، وبدأت تستهلك في أمريكا الشمالية ومن ثم تم إنتاجها.

ومعظم الكاكاو الذي كان يستهلك في أوروبا حتى أواخر

القرن التاسع عشر كان يطحن باليد، على الرغم من استخدام الطاحونة المائية في عام 1729.

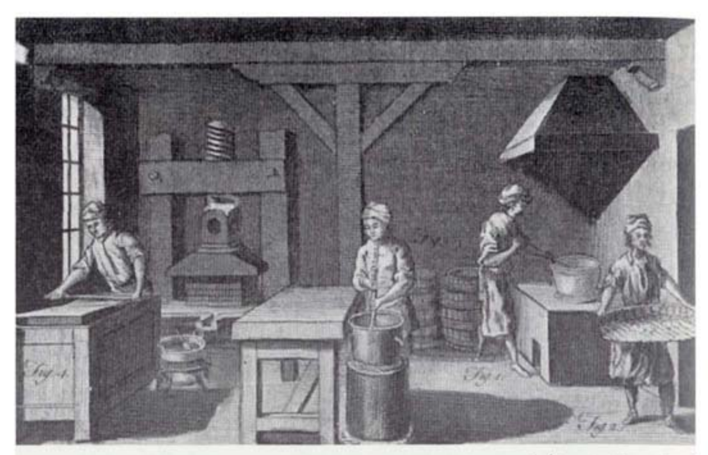
ففي المدن الأوروبية، يحمل طاحنو الشوكولاتة "الميتات" التي لا تختلف عن تلك المستخدمة من قبل المايا، من منزل إلى آخر، راكعين لطحن الحبوب المحمصة بحجار الرحى.

إن هذا العمل كان مرتبطاً باليهود الشرقيين، الذين عانوا من موجات الاضطهاد على يد النقابات التجارية التي تراقب إنتاج الأغذية في أوروبا حتى أواخر القرن الثامن عشر.

وفي عام 1761 قام جوزيف فراي في مدينة بريستول بتوسيع مبيعات الشوكولاتة عقب شرائه طاحونة مائية، وبعد ذلك بثلاث سنوات أصبح لديه مستودع في لندن و"شبكة من العملاء في ثلاث وخمسين مدينة".

وفي حلول أواخر 1770، تأسست ورش عمل للشوكولاتة تعمل بطاقة المياه في العديد من المدن الفرنسية، ومع نهاية القرن الثامن حصلت المدن الألمانية والنمساوية على مصانع الشوكولاتة.

ومن الطبيعي أن يستخدم المنتجون الهولنديون طواحين الهواء، بينما كانت هناك مطاحن يجرها البغال في إسبانيا، وفكرة استخدام القوة غير الحية لطحن كميات كبيرة من



أساليب المصانع الأولى.

الحبوب مألوفة منذ زمن طويل، وبمجرد توفر قوة البخار، طبقت الأخيرة على حبوب الكاكاو، كما على القمح.

وفي هذا السياق أصبح من الممكن تتبع استهلاك الشوكولاتة في أمريكا الشمالية.

إذ لا يعرف إلا القليل نسبياً عن الكاكاو في أمريكا الشمالية إبان استعمارها، ويبدو أنها وصلت إلى معظم المستعمرة عن طريق الاستيراد من بريطانيا (وعلى الرغم أن هذا يبدو مستبعداً بشكل كبير، إلا انه أعطى احتمالية على وجود تجارة برية مع منتجي أمريكا الوسطى).

كانت هناك ضرائب مرتفعة على شحنات الكاكاو، الأمر الذي يزيد من احتمال دخول كميات كبيرة من الشوكولاتة

إلى المستعمرة دون تسجيلها رسمياً.

وعلى الرغم من ارتفاع الأسعار، كانت المقاهي في مدينة بوسطن تقدم الشوكولاتة في أواخر القرن السابع عشر، وهناك سجلات من الحرفيين والعمال القائمين على تجارة حبوب الكاكاو.

وحسب روايات بعض الكتب في فترة منتصف القرن الثامن عشر، فإن المحلات تظهر مطالب التجار لكميات صغيرة من الكاكاو من إنكلترا، بالإضافة إلى السكر والشاي والقهوة.

ولقد وجدت "الميتات" في أميركا المستعمرة، لكن معظم المستهلكين كانوا يشترون الشوكولاتة في قوالب، وبحلول نهاية القرن الثامن عشر، كانت قد صنعت في مدن الساحل الشرقي.

وكما هي الحال في بريطانيا، زود الجنود بالشوكولاتة كمصدر مركز للطاقة ويسهل نقله، وكان يستهلكه المقاتلون خلال الثورة الأميركية من الجانبين.

وأول مطحنة شوكولاتة موثقة في أمريكا الشمالية بدأت بالعمل عام 1765، عندما قام صانع الشوكولاتة المهاجر الإيرلندي، جون هانان، ببدء العمل على نهر نيبونست في

دورتشستر، ماساشوستس (وعلى الرغم من وجود المطاحن في معظم المدن الأميركية في هذا العصر، يبدو أن بعضها كان يطحن الكاكاو وكذلك الحبوب).

وفي عام 1779 اختفى جون هنان، وقيل إنه كان يبحث عن موارد الكاكاو في جزر الهند الغربية، وفي العام التالي تولى الأعمال جيمس باكر.

وبرعاية ابنه إدموند، توسعت التجارة توسعا سريعا عندما انهارت الواردات من أوروبا خلال حرب عام 1812، وفي عام 1824 تولى المهمة والتر حفيد جيمس باكر. أما الآن فهي مملوكة لشركة كرافت، فشوكولاتة باكر لا تزال موجودة على نطاق واسع في أمريكا الشمالية.

وعلى الرغم من الزيادة الكبيرة في إعداد الشوكولاتة الأمريكية التي كان يعتمد عليها بيكر، فقد بقيت الشوكولاتة مشروباً مكلفاً حتى القرن التاسع عشر.

ولم تستخدم كتب الطبخ الأمريكية الأولى الشوكولاتة كأحد المكونات، كما لا يبدو أن هناك فكرة موازية لفكرة الشوكولاتة باعتبارها تمثل ترف النساء الأرستقراطيات، وأبقى هذا الشوكولاتة الأوروبية في مكانها حتى التقدم التقني في القرن التاسع عشر، إذ استبدل المشروب الحار المر بمادة حلوة

لبنية تحمل شبهاً قليلاً جداً بشوكولاتة أمريكا الوسطى.

3- مصنع الشوكولاتة



أصبحت الشوكولاتة تتناقل بشكل متزايد في القرن الثامن عشر، لكنها استمرت في التدفق إلى أوروبا من مصدر واحد: ألا وهو المستعمرات الإسبانية والبرتغالية في أمريكا الجنوبية. وقد تغيرت هذه الديناميكية في القرن التاسع عشر. إذ بدأت الشوكولاتة تزرع وتصنع وتنتج في مواقع جديدة؛ أي في أماكن ليست هي الموطن الأصلي زراعياً او ثقافياً لشجرة الثيوبروما كاكاو. وكما تشكلت إمبراطوريات القرن التاسع عشر والعشرين، بدأت الشوكولاتة تتدفق في قنوات جديدة، وتتخذ معاني مغايرة.

ومثل الكثير من ثقافتنا المادية المعاصرة، خضعت الشوكولاتة لعملية تحول عميق خلال القرن التاسع عشر.

فقد دخلت القرن التاسع عشر مشروباً دسماً، وأنهته (كما العديد من الأشياء الأخرى) بإنتاج واسع كمشروب ممزوج بالحليب أو كقطع صلبة مألوفة لدى مستهلكي اليوم.

وأولى الشركات التي حشدت الابتكارات في مجال الإنتاج

والتعبئة والتسويق، وقبعت وراء هذا التغير، ما يزال معظمها اللاعب الأساسي في صناعة اليوم.

بدأت الشوكولاتة منتجاً مرتبطاً (في أوروبا) برجال الدين الكاثوليك، والطبقة الأرستقراطية الخاملة، وانتهت بتحولها إلى سلعة غذائية أو هبة للعامل الفقير.

وفي رحلتها تلك ارتبطت بأماكن متنوعة تراوحت من أدغال إفريقيا إلى مروج جبال الألب، وعرفت بالنادر وصولاً إلى الشائع.

ويصف المؤرخ البارز إريك هوبسباوم فترة القرنين الماضيين على أنها فترتان "فترة طويلة" رجوعاً من القرن التاسع عشر، حتى الثورة الفرنسية عام 1789، وامتداداً إلى اندلاع الحرب العالمية الأولى عام 1914، و"قصيرة" في القرن العشرين، إذ دامت من الحرب العالمية الأولى والثورة الروسية حتى انهيار الاتحاد السوفيتي في عام 1991.

وإذا قمنا بقياس الفترة التاريخية (كما يقوم الناس في بعض الأحيان بحساب أيامهم) عن طريق الشوكولاتة، فالتواريخ ستكون مختلفة نوعاً ما، غير أن هناك بعض الفترات المتماثلة. إذ بدأت الشوكولاتة في القرن التاسع عشر مع اقتحام سجن الباستيل كما ارتبطت مع حرب الاستقلال في أمريكا الجنوبية،

التي تسببت في تعطيل عدد من سلاسل توريد الكاكاو، وجمدت عملية نقل الإنتاج. ولم تكن نهاية قرن الشوكولاتة مع الحرب العالمية الأولى، التي وضعت عراقيل في وجه التوسع والإنتاج، ولكن مع الاختلال العميق لمعظم التجارات العالمية، ولاسيما إنهاء الاستعمار باندلاع الحرب العالمية الثانية.

وإذا عددنا نهاية استخدام العمالة القسرية في صناعة الشوكولاتة كواحدة من علامات القرن التاسع عشر، فهي لا تزال موجودة في بعض الأماكن.

-الثورات، وافتقار للمصادر

كان للتحركات الثورية في أواخر القرن الثامن عشر تأثير على سلسلة الشوكولاتة على صعيدين.

فقد أثار غزو نابليون لإسبانيا والبرتغال عام 1806 مقاومة نضالية ضد السلطة الإسبانية في جميع أنحاء منطقة البحر الكاريبي، عندما تحولت إلى عصيان علني، وبلغت ذروتها في الثورة الفينزولية عام 1811، وامتدت إلى الجزء الشمالي من القارة. وكثير من هذه الثورات كانت بقيادة النخبة من جماعة الكريول الموجودة هناك، التي تملك معظم مزارع الكاكاو.

فهم يريدون التحرر من السلطة الإسبانية وتشديد قبضتهم على الأقاليم معاً؛ أي تجنب ثورات العبيد كما حدث في هايتي

قبل بضع سنوات.

وما يثير السخرية هو أن فنزويلا حصلت بالفعل على استقلالها، ولكن العديد من المزارعين فقدوا جراء هذه العملية عبيدهم (الذين في كثير من الأحيان تم تطويعهم في الجيوش الموالية) أو مزارعهم.

وبسبب هذه الاضطرابات وعدم وجود اليد العاملة الرخيصة، تراجع إنتاج الكاكاو في أمريكا الجنوبية بشكل حاد، وتعافى في وقت لاحق من هذا القرن، عندما قامت الدول المستقلة حديثاً مثل الإكوادور باستعادة أماكنها كموردة للشوكولاتة.

إلى جانب ما حل بالإنتاج في وسط وجنوب أمريكا (حيث بقي الاستهلاك شائعا بين جميع طبقات المجتمع)، فقد انخفض استهلاك الشوكولاتة في أوروبا بشكل حاد خلال حروب نابليون.

ولقد حدت حالات الحصار البحرية المختلفة على القارة من استيراد الشوكولاتة إلى معظم أرجاء أوروبا، وذلك بعد التدمير الأولي للأسطول الإسباني الذي كان ينقل معظم الكاكاو عبر المحيط الأطلسي.

واستمرت موارد الشوكولاتة بالتدني بعد نهاية الحرب

في أوروبا، وذلك بسبب انخفاض الدخل الذي يؤدي إلى انخفاض الطلب، وبسبب استمرار الاضطرابات في أمريكا الجنوبية الذي أثر على الإنتاج. فبقيت الشوكولاتة تمثل الرفاهية المكلفة عدة عقود.

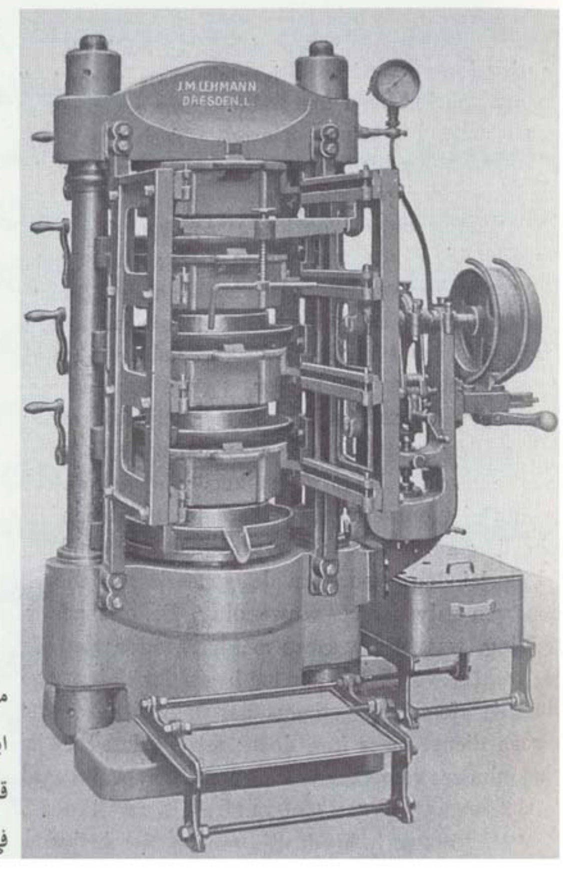
واستعيض عن الشوكولاتة الغالية بمشروبات أخرى في كثير من الأماكن. وعلى خلاف الكاكاو، ظل كل من القهوة والشاي رغم العقبات، يجد طريقه إلى أوروبا عن طريق الباب السري الآسيوي، وعموما فإن جلبهما كان أقل كلفة.

أنتجت مجموعة واسعة من المنتجات المحلية لتحل محل المشروبات الساخنة الشائعة، وهي الآن نادرة الوجود. فالسحلب، وهو مشروب مصنوع من جذور زهرة الأوركيد المحمصة، وكان شائعا في جميع أنحاء الإمبراطورية العثمانية، بدأ إنتاجه محلياً واستمتع بشعبية متجددة في بريطانيا، إذ إن الشوكولاتة وغيرها من المشروبات الساخنة أصبحت غير متوافرة، أو باهظة الثمن في العقود الأولى من القرن.

كان السحلب، كما الشوكولاتة، وعلى خلاف القهوة أو الشاي، مشروباً كثيفاً ويعد مغذياً جداً. وكانت جذور نبات الهندباء تحمص بشكل مماثل وتخمر كمشروب. وظلت العديد من هذه المشروبات شائعة سنوات عديدة، بعد أن

عادت نظائرها المستوردة من المناطق المستعمرة مرة أخرى، واستهلكتها الطبقات الفقيرة خاصة.

فعلى سبيل المثال زادت شعبية الهندباء في ألمانيا خلال الحصار القاري، وخرجت عن الذوق السائد هناك في نهاية فترة ندرة الموارد بعد عدة حروب لاحقة، عندما بلغت قهوة



معصرة الكاكاو ابتكرت من قبل فان هوتين في عام 1828.

الحبوب الحقيقية جميع الفئات الاجتماعية والاقتصادية في أوائل عام 1950. ولا تزال الهندباء تمثل المشروب التقليدي في كثير من الأماكن، بما فيها الهند، وربما هي أكثر شهرة في نيو أورليانز.

إن انخفاض إنتاج الشوكولاتة واستهلاكها في أوائل القرن التاسع عشر كان الانقطاع الأول وربما الوحيد في التوسع الثابت له منذ القرن السادس عشر حتى يومنا هذا.

وخلال هذا التدهور تطورت صناعة الشوكولاتة، مما أتاح لها اتخاذ شكلها العصري المألوف الحالي.

تحتوي الشوكولاتة على نسبة عالية من الدسم، ولابد من إزالة زبدة الكاكاو الزائدة من الشراب الجاهز، أو امتصاصها عن طريق الإضافات النشوية مثل، العرعروط، أونشاء البطاطس أو نشاء الساغو.

وفي عام 1828، قام الهولندي كونراد فان هوتين بتطوير عملية لاستخدام المكبس الهيدروليكي لاستخراج زبده الكاكاو من شراب الشوكولاتة. وباستخدام هذه المعصرة، استطاع أن يقلل من نسبة الزبدة في الكاكاو من 53 في المائة إلى حوالي 27 في المائة، فتبقى كعكة يمكن طحنها بسهولة وبيعها كشراب.

بالإضافة إلى ذلك، اتخذ فان هوتين خطوة إضافية بإضافة أملاح قلوية (العملية التي تعرف الآن باسم داتشنغ (Dutching)، بعد أن أصبحت أول معيار يطبق في تصنيع الكاكاو الهولندية)، مما أدى إلى تحسين الطريقة التي تمتزج فيها الشوكولاتة مع الماء، بالإضافة إلى جعل نكهتها ألطف ولونها أغمق.

إن كل ما كتب عن تاريخ الشوكولاتة، وأولها البيانات المختصرة التي يقدمها مصنعو الشوكولاتة أنفسهم، تعد حدث عام 1828 نقطة تحول رئيسية في تاريخ الشوكولاتة، وتعطي انطباعاً أن ثورة في شكل إنتاج الشوكولاتة وشموليته قد انطلقت بعد فترة وجيزة من ذلك.

ولهذا علاقة بسلوكنا عندما نحكي التاريخ بوصفه قصة عن المخترعين الأبطال والتحولات التكنولوجية، أكبر مما له مع أشكال الشوكولاتة وطرق إنتاجها في القرن التاسع عشر.

فمعصرة هوتين لم تأتِ من فراغ: إذ كانت هناك تجارب لمعاصر زبدة الكاكاو منذ أواخر القرن السابع عشر.

والأكثر من ذلك أن تاريخ معصرة فان هوتين التي لعبت دورا مهماً في تصنيع الشوكولاتة، وأسبغت تأثيرها المباشر، على ثروات فان هوتين بشكل خاص، وإنتاج الشوكولاتة

بشكل عام، كان مهملا.

فقد بقي الناس في هولندا، موطن فان هوتين الأصلي، يعدون المشروب من ألواح الشوكولاتة غير المحلاة، والكاملة الدسم والماء المغلي.

كما استمرت الطرق الأكثر التقليدية في إعداد الشوكولاتة واستهلاكها في عديد الأماكن، إلى جانب تزايد عدد الأشكال الجديدة والمألوفة من الشوكولاتة التي ظهرت على مدار هذا القرن.

وعوضاً عن النظر إلى اختراع فان هوتين على أنه حدث ثوري، فإن النظر إليه في سياق التطور يقدم توضيحاً دقيقاً للوضع الحقيقي لإنتاج الشوكولاتة واستهلاكها في أوروبا إبان ذلك الوقت.

إن السبب الرئيسي لتجاهل هذا الحدث الذي يفترض أنه ثوري، هو قلة الفائدة لزبدة الكاكاو الفائضة. وفي تلك المرحلة، كان المنتج الثانوي الوحيد من إنتاج الشوكولاتة هو قشرة الكاكاو التي كانت تطحن وتحمص وتشرب مثل الشاي من جانب الطبقات الشعبية في الدول المنخفضة (شمال غرب أوروبا)، وأيرلندا (التي كانت تعرف باسم البؤساء).

وقد استخدمت القشور أيضا كعلف للحيوانات أو أضيفت

بصورة غير قانونية، لتضخيم حجم الشوكولاتة المكبوسة، والأكثر كلفة. لقد استخرجت زبدة الكاكاو في المقام الأول لجعل الشراب أقل دسماً، لكنها لم تولّد أي منتجات إضافية.

وكان التطور الذي حققه فان هوتين جزءاً واحداً من موجة مكننة وتصنيع نتاج الشوكولاتة، ولم يكن الهولنديون في تلك الموجة السباقين، وإنما كان الفرنسيون.

قام عدد من مصنعي الشوكولاتة المستقلين في فرنسا بمكننة إنتاج الشوكولاتة، وذلك في وقت مبكر من هذا القرن؛ أي اعتماد الآلات في عملية الطحن.

لقد كان هذا واحداً من المجالات التي كان لمعصرة فان هوتين تأثير مباشر عليها، ولكن ليس في الطريقة أو المكان الذي يمكن للمرء أن يتوقعه. إن جي. إم. ليمان من درسدن، الذي ساعد فان هوتين في تطوير المعصرة الهيدروليكية، بدأ العمل عام 1834، وكان متخصصاً في آلات تصنيع الكاكاو، وسرعان ما أصبح واحداً من المصنعين الرائدين في أوروبا.

اشترى المصنعون البريطانيون؛ الإخوة كادبوري، من مدينة بيرمنغهام وجي. أس. فراي وأولاده المكابس عام 1860 و1866 على التوالي. وعلاوة على ذلك، شاهد صانع الحلوى الأمريكي ميلتون سنيفلي هيرشي عرض آلات ليهمان في

المعرض الكولومبي العالمي عام 1893 في شيكاغو. وحالما انتهى المعرض، قام هيرشي بشراء الآلات التي أصبحت حجر الزاوية في أعماله الجديدة للشوكولاتة.

أخيرا، وعلى الرغم من أن معصرة فان هوتين لم تحقق نجاحا فورياً، فإن من الجدير بالذكر أنه كان يستثمر في إنتاج الشوكولاتة في الوقت الذي يفترض أن الشوكولاتة تعاني من اعتبارها صورة غير عصرية. لكن من الواضح وجود طلب دائم على الشوكولاتة على الرغم من عدم تأمين مواردها.

ولقد كتب الذواقة الفرنسي المشهور جان آنتلم بريلت– سافارين عام 1825 أن الشوكولاتة "أصبحت مشروباً اعتيادياً" في فرنسا، خاصة بعد انتهاء الحصار، "وتخلصنا من كل هذه المشروبات الخادعة التي أجبرنا على تذوقها، والتي لم تكن تشبه الشوكولاتة أكثر من شبه الهندباء بالبن اليمني".

والواقع أن بريليت– سافارين كال المديح لهذه المادة، مع تأكيد خواصها الصحية:

بقي أن يظهر هذان السيدان العظيمان؛ الوقت والخبرة، ففضلاً عن أن إعداد الشوكولاتة بعناية هو أمر صحي فهو مستساغ أيضاً. فهي مغذية، وسهلة الهضم، ولا تؤذي الجمال كما قيل عن القهوة.

وهي ملائمة لأولئك الأشخاص الذين يعانون من إرهاق ذهني كبير، كأساتذة الجامعات والمحامين، والمسافرين خاصة. كما تناسب أنواعاً من المعد الضعيفة، ويعتقد أنها الأكثر نفعاً للأمراض المزمنة. وهي العلاج الأخير لأمراض فم المعدة.

إن وصف بريليت– سافارين للشوكولاتة يوضح البنية الاجتماعية الجديدة التي كان يتم تداول الشوكولاتة فيها. ففي حين أنه يؤكد الطبيعة الشاملة المغذية للشوكولاتة، فإنه يوضح أيضاً بشكل شامل أن فوائدها في الحقيقة متاحة فقط لأولئك الذين يملكون المهارات اللازمة لإعدادها بشكل صحيح، ويملكون الانضباط الجسدي لمعرفة متى وكيف يمكن أن تؤكل. إن تأكيد الفوائد الصحية للشوكولاتة مجدداً، يبدو مناسباً في وقت كان فيه طعمها منتشراً على نطاق واسع، ولكن كانت هناك شكوك عامة حول الطرق الصحيحة لإعدادها واستهلاكها.

وهذا يسلط الضوء كذلك على الموقف الغامض الذي بقيت الشوكولاتة تحتله بين الحلوى والدواء خلال معظم القرن. لقد تغيرت المعاني والشكل المادي للشوكولاتة في النصف الأول من هذا القرن. وقام عدد من الأماكن المحلية، ومحلات الحلوى وصانعي المعجنات بالإضافة إلى الصيادلة، بإبداع

أشياء جديدة يمكنهم بيعها، وكانت الشوكولاتة واحدة من المكونات التي يبدو أنها تبشر بخير.

إن الابتكارات التي حولت الشوكولاتة ببطء لم تتم في هولندا ولكن في بريطانيا أولاً، ثم سويسرا بعد وقت طويل من القرن.

كانت شركة جي. أس. فراي وأولاده في بريطانيا رائدة في ابتكار الشوكولاتة الصلبة عن طريق الضغط عليها ومن ثم إعادة إدخال القليل من زبدة الكاكاو فيها. ولكن النتيجة كانت أكثر رطوبة من أقراص السكر الصلبة التي كانت تباع حتى ذلك الحين، لكنها ظلت رملية إلى حد ما، ولم تحظَ بشعبية كبيرة.

وفي الوقت نفسه، كان المصنعون السويسريون يجربون عدة طرق لإنتاج حلوى شوكولاتة صلبة تكون أقل ثمناً وأكثر قبولاً لتلبية الطلب المتزايد. فصغار التجار، الذين أصبحت أسماؤهم اليوم كشركات أو ماركات معروفة مثل فرانسوا لويس كيلر (الذي تزهو باسمه اليوم أنواع نسله الرفيعة) وفيليب سوشارد (اسم آخر ثابت في مجال الصناعة)، بدأوا بإتقان العمليات الميكانيكية لطحن الشوكولاتة الممتازة وخلطها.

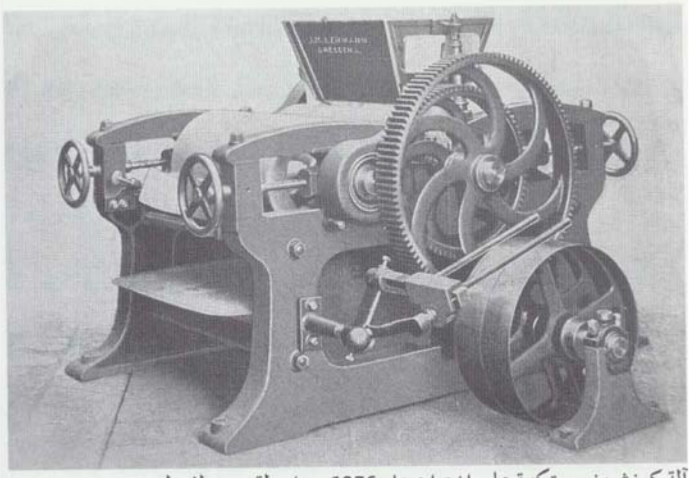
وجاءت التطورات السويسرية الكبرى عام 1879، وكان أحدها اختراع شوكولاتة الحليب بالشكل الذي نعرفه الآن. فقد اخترع دانيال بيتر صهر كيلر في أعمال الشوكولاتة ووريثه، نظاماً لمزج الحليب المجفف، الذي اخترع في ذلك الوقت من جانب مواطنه هنري نستله، مع الشوكولاتة (اشترت نستله شركات كيلر وبيتر وكولر عام 1929).

وكانت نتيجة ذلك، وبعد إضافة زبدة الكاكاو، تشكيل منتج صلب سهل القولبة. ثم ابتدع رودولف ليندت العملية الميكانيكية المعروفة باسم "كونشينغ"، إذ تقوم أسطوانات من الجرانيت بمعالجة شراب الشوكولاتة، وخلطه وتسخينه برفق، وهذا ينتج كتلة ناعمة ونكهة أفضل.

وقد تمخض عن ذلك نوع الشوكولاتة الذي نعرفه اليوم - مادة ناعمة الحبيبات وصلبة للأكل- فاتحاً أبواب الثروة أمام ليندت، إذ ما تزال شركة ليندت أند سبرونغلي مستقلة ومعروفة حتى يومنا هذا. وسرعان ما التقط العديد من الشركات الأخرى هذه التقنية، عبر شراء الآلة. وهكذا انتشر المنتج الجديد ببطء. ولقد وجد كلا الشكلين فائدة لزبدة الكاكاو، التي يعاد إدخالها للمادة بعد خروجها منها في أثناء الكبس.

إن هذا الاستخدام، وجميع الاستخدامات التجارية الأخرى، هي التي جعلت اختراعات فان هوتين تتطور.

وباعتبارها جزءاً من مجموعة آلات أخرى، أخذت معصرة الكاكاو مكانها في الانتشار بثبات، داخل عمليات صنع الشوكولاتة وسرعان ما أصبحت معيارية بفضلها. ففي أواخر القرن التاسع عشر، أخذت الشوكولاتة أشكالها النهائية، كألواح صلبة أو كغلاف للحلويات الأخرى التي نعرفها اليوم



آلة كونشينغ، مرتكزة على اختراع عام 1876، بواسطة رودولف ليندت.

جيداً.

والشيء نفسه ينطبق على عمليات التصنيع التي يتبعها جميع المصنعين الكبار تقريباً حتى يومنا هذا.

فمع نهاية هذا القرن تحولت كل خطوة تقريباً من هذه العملية لتصبح آلية بالكامل. إن الخطوات الأولى لصناعة الشوكولاتة تماثل تقريباً تلك التي كانت تجري دائما في أثناء إعدادها: إذ يتم فرز الحبوب وتنظيفها، ومن ثم توضع في أفران تحميص كبيرة ودوارة تقوم بتحميصها ببطء، لتطوير الطعم والرائحة وجعل نزع قشورها أكثر سهولة. ثم تُكسر الحبوب المحمصة إلى حبيبات خشنة وقاسية وتنخل القشور وتستبعد.

تطحن الحبيبات المتبقية بشكل كامل، وينتج احتكاك عملية الطحن ما يكفي من الحرارة لإذابة زبدة الكاكاو، فلا نحصل على مسحوق جاف بل عجينة سائلة معروفة باسم كتلة الكاكاو. وكانت كتلة الكاكاو تخلط مع السكر وتبرد مرة أخرى لتشكل كعكة صلبة من أجل صنع شراب الشوكولاتة، وهي التي كان يتم بيعها أساساً خلال النصف الأول من القرن التاسع عشر. أما في العملية الحديثة، فتوضع كتلة الشوكولاتة في مكبس مثل الذي طوره فان هوتن، حيث تتدفق زبدة الكاكاو الصفراء كالليمون خارجاً.

وبعدها يتم إعادة طحن الكعكة القاسية جداً (وكما قيل في وصفها عام 1920: إذا ضربت إحداها على رأس رجل،

فمن المحتمل أن تصيبه بالدوار) لتشكيل مسحوق الكاكاو، أو تحول إلى إنتاج الشوكولاتة.

ولصنع الشوكولاتة، يعاد مزج الكعكة بعد كبسها مع السكر، ويتم ذلك تقليدياً في خلاط مثل الذي صنعه سوشارد عام 1826، إذ يتكون من حجري رحى ثقيلين من الجرانيت موضوعين في حوض جرانيت دوار. بعدئذ تتم إعادة خلط هذا المزيج المحلّى مع بعض زبدة الكاكاو أو غيرها من الدهون والفانيليا وبودرة الحليب وغيرها من المكونات التي تضاف وتمرر من خلال سلسلة من الأسطوانات التي تطحنها إلى مسحوق أدق.

إن التجديد الكبير والوحيد الذي طرأ على هذه العملية في فترة ما بعد الحرب العالمية الثانية، كان إضافة الليسيثين، وهي مادة مستحلبة مصنوعة إما من البيض أو في أكثر الأحيان من الصويا. وهي تضاف إلى كل من الكاكاو والشوكولاتة لتحسين خلطها وبنيتها. والخطوة الأخيرة هي عملية الكونشينغ، التي طورها رودولف ليندت. وهذه العملية، وفقا للخبراء، ينبغي أن تستغرق ما لا يقل عن ثلاثة أيام. لكنها غالبا ما تتم خلال ساعات في وقتنا الحاضر. أخيرا تتم قولبة الشوكولاتة التي مازالت محفوظة بدرجة

حرارة 65–70 مئوية، ومن ثم تبرد بسرعة إلى نحو 40 درجة مئوية، كي تجبر زبدة الكاكاو على تشكيل بنية كريستالية لمقاومة الذوبان.

صحيح أن الشوكولاتة اتخذت أشكالها المألوفة منذ أكثر من قرن، لكن انتشار هذه الأشكال على نطاق واسع في جميع أجزاء المجتمع استغرق بعض الوقت.

فعلى سبيل المثال، لم تصبح قطع الشوكولاتة في متناول الطبقات العاملة في بلجيكا حتى أوائل القرن. وبالمقابل، أصبح الكاكاو في المتناول، وبات على نحو متزايد مادة غذائية مغذية تنوب عن وجبة الطعام.

وفي وقت مبكر من عام 1780 كلفت الحكومة البريطانية شركة جي. أس. فراي وأولاده، بإعداد جرايات قياسية من الشوكولاتة (بشكل الكتلة الصلبة من الكاكاو على النحو المبين أعلاه) للبحارة في البحرية الملكية بوصفها طعاماً مغذياً وبديلاً لكحول الرّم. وظلت شركة فراي سنوات عدة تشير بفخر في إعلاناتها إلى تعاملها مع البحرية الملكية.

وخلال الحربين العالميتين الأولى والثانية، أكملت الشوكولاتة مسيرتها لتصبح مادة غذائية تنتج على نطاق واسع لتوزيعها على الجنود، وساهمت الشركات الوطنية

بفخر وإحساس بالبطولة (مقابل الربح بالطبع) وعلى جميع الصعد، في تقديمها ضمن جرايات القوات المسلحة لجميع الدول المتحاربة.

لقد استخدمت جرايات الشوكولاتة خلال الحرب العالمية الأولى، وعلى الأخص في الثانية رمزياً لتعيد الجنود من جميع القوى المتحاربة إلى بشر عندما يلتقون بالمدنيين، إذ تبعث الطمأنينة الأبوية بتقديمها للأطفال، لكنها استخدمت أكثر من



جندي أمريكي في أثناء توزيع للشوكولاتة في النورمندي على الأطفال، حزيران 1944.



إعلان كادبوري: الشوكولاتة الصلبة بمثابة متعة لأبناء الطبقة الوسطى.

ذلك كهدايا للنساء.

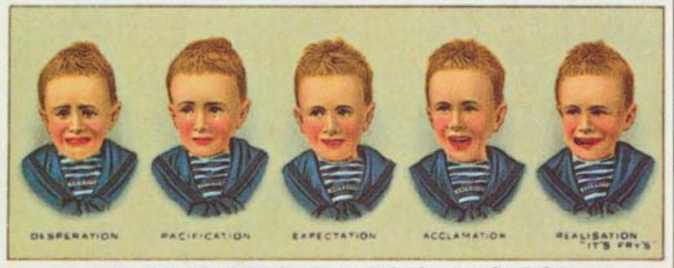
-تبييض الشوكولاتة والاستئناس البورجوازي

ارتبطت الشوكولاتة، كما رأينا، بالمرأة منذ فتح أمريكا الجنوبية وما بعدها، ولكن مع أوائل القرن التاسع عشر ظهر هذا الارتباط في سياق جديد. وبعيداً عن السحر الأسود الذي ساد في الأزقة الفقيرة لمدن أمريكا الجنوبية زمن القرن السابع عشر، فإن شوكولاتة العصر الفيكتوري ربطت بمفهوم منزلي حقيقي قائم على أساس أنثوي مبرر مبدئياً ومستوفى بالأمومة. وقد كانت إيديولوجية العائلة البرجوازية مركزية في أوروبا القرن التاسع عشر، وكالعادة وجدت الشوكولاتة مكانا لها في قلب العصر. وتظهر إعلانات العصر الفيكتوري الجديدة والمميزة له كيف أن منتجي الشوكولاتة كانوا قادرين على استغلال التطوير المتزامن لعمليات التصنيع، والعلامات التجارية والأسرة النووية(nuclear family)[1].

وعلى عكس روايات القرن الثامن عشر، التي أظهرت الشوكولاتة ككمالية أرستقراطية، فالقرن التاسع عشر

(1) العائلة النووية: هي على عكس العائلة الموسعة (extended family)، تتألف من الأب والأم والأولاد فقط، الأب هو الوحيد القادر على الإنتاج، بينما الأم تهتم بالمنزل وتربية الأطفال. وهذه العائلة قادرة على الاستمرار ماديا بسبب قلة أفرادها: (المترجم).

صور الشوكولاتة بشكل مريح وضروري للطبقة الوسطى. فالشوكولاتة لم تعد رفاهية مرتبطة بالانغماس الحسي، وإنما بالتغذية الصحية للأسر المتنامية، وما توفره الأمهات المحبات لأطفالهن.



إعلان شوكولاتة فراي، عام1920.

تعززت العلاقة بين الشوكولاتة والطفولة خلال القرن التاسع عشر. فقد امتلأت إعلانات الشوكولاتة من منتصف القرن بصور لأطفال فرحين ممتلئي الجسم بوجوه ملائكية. وقد أصبح تعزيز فكرة العائلة السعيدة، مع التوجه المباشر للأمهات كمصدر لتلك السعادة (باعتبارهن يوفرن الكاكاو



شوكولاتة كحليب الأم: إعلان كاكاو هيلم، 1900.

أهم عنصر في تسويق الشوكولاتة.

وفي وضعها الجديد كطعام مغذٍ، حشدت الإعلانات الصور التي تمثل الأمومة أو الأنوثة المغذية، كما هي الحال في العلامة التجارية لمصنع الكاكاو الهولندي دروست أواخر القرن، والتي تظهر في ملصقها ممرضة. كما أن ظهور علبة

الشوكولاتة في الفترة نفسها وفر رسومات شهيرة تربطها مع أجواء العائلة البرجوازية.

ومثل الكثير من التطورات الأخرى التي ساهمت في إيجاد الأشكال المألوفة للشوكولاتة، فإن تطوير الشوكولاتة المحشوة بحجم قضمة، والمرتبة في علبة لا تقل أهميتها عن أهمية محتوياتها، نتج عن مجموعة من التقنيات الحديثة وتغيير اجتماعي أوسع.

وقد طرحت شركة كادبوري أول علبة شوكولاتة في السوق عام 1868، بعد وقت قصير من استيرادها معصرة فان هوتين وزيادة الإنتاج. وفي العقد نفسه صدرت أولى بطاقات معايدة من إنتاج مصنع، وهي تحمل صوراً مماثلة لتلك التي استخدمت لتزيين علب الشوكولاتة الأولى. وقد صممت العلب لتدوم أكثر من محتوياتها، وكثيرا ما استخدمت كحافظات طويلة الأمد لأشياء صغيرة ذات قيمة عاطفية، ولاسيما الرسائل، كما لو كانت الشوكولاتة تمثل الرموز المستقبلية للحب. وفي هذا السياق، من السهل ملاحظة كيف أصبح طعم الشوكولاتة ومكوناتها ثانوياً بالنسبة لرمزية التعبئة والتغليف، والتي كانت كما هي اليوم، محاكاة تافهة لعلب المجوهرات التي ربما سبقتها.

وفي السنوات الأولى من القرن العشرين، خاصة بعد الحرب العالمية الأولى، انتشر تغليف الشوكولاتة. وكان إنتاج العلب المعدنية المزخرفة أرخص وأمتن من العلب العادية المزخرفة. ولقد أنتجت علب كواليتي ستريت المعدنية، التي مازالت سمة من سمات التجمعات الكبرى في أعياد الميلاد في بريطانيا، أول مرة عام 1936، وهي تحمل الاسم والصور المستوحاة من مسرحية نموذجية للكاتب جي. إم. باري، مؤلف بيتر بان.

إن بريطانيا لم تكن المكان الوحيد الذي تزامن فيه تطوير عملية إنتاج الشوكولاتة مع التطورات الأساسية في التغليف والتسويق. وفي عام 1912 في بروكسل قام صانع الشوكولاتة جان نيوهاوس (حفيد أحد صانعي الحلوى السويسريين) بتطوير تقنية لصنع غلاف من الشوكولاتة الصلبة لحشوها بالبرالين. ويشير اسم "برالين" (praline) إلى الشوكولاتة المحشوة، وهذا أحياناً يولد خلطاً ولاسيما في الأماكن الناطقة بالإنكليزية. ففي أمريكا الشمالية خاصة، تدل الكلمة أيضا على حلوى مكسرات (عادة جوز البيكان) والكراميل، وعلاوة على ذلك فهي تشبه مصطلح (praliné) الذي يشير إلى نوع محدد من الجوز والسكر (وأحيانا الشوكولاتة) وكثيراً ما تستخدم في حشو الشوكولاتة. إن كل هذه الكلمات

مشتقة من اسم الفرنسي مارسيل دو بليسيس في القرن السابع عشر، الذي ابتكر المكسرات المغلفة بالسكر.

وفي وقت التطور السريع للحلويات وارتفاع مستويات المعيشة، انتشرت بسرعة الشوكولاتة الجديدة المحشوة كحلوى راقية وأنيقة، وانتشرت الكلمة نفسها في ألمانيا وهولندا كمرادف ليس للسكر والمكسرات ولكن للشوكولاتة. وسرعان ما انتشرت الشوكولاتة المحشوة خارج نيوهاوس



شوكولاتة غوديف (Godiva).

وأصبحت علامة تجارية للحلوى البلجيكية عموماً.

واختصت شركات ليونيداس (أسسها أمريكي يوناني المولد في 1910) بالشوكولاتة المحشوة، وحذت حذوها شركة

كوديفا (لتي أنشئت في عام 1926، وهي الآن مملوكة لشركة تركية). ويستخدم المصنعون المختصون اليوم القالب لتجربة حشوات ونكهات أكثر غرابة من أي وقت مضى مثل الفلفل الأسود والتمر الهندي.

خلافا لصناديق شوكولاتة كادبوري المزينة والقابلة للاستخدام بكثرة، أخذت نيوهاوس مسلكاً مختلفا في تعبئة وتغليف إبداعاتها الجديدة.

ففي عام 1915 قامت زوجة نيوهاوس؛ راقصة الباليه لويز أغوستيني، باستبدال الأقماع الورقية التي تباع فيها حلوى البرالين بصندوق ذي قطعة واحدة يُلفُّ باليد، وهو البالوتين (ballotin). ولم يسجل البالوتين كاختراع، لكنه سرعان ما أصبح كما لا يزال حتى الآن، علامة مقبولة على نطاق واسع للشوكولاتة الممتازة التي ترتبط بشكل خاص ببلجيكا، ويعود ذلك جزئياً لنجاح شركة نيوهاوس. ولكن صناديق الورق المقوى الأنيقة والواهية هذه، وعدت بشوكولاتة يدوية الصنع ذات جودة عالية، لما يقرب القرن، في حين بقيت العلب المعدنية ذات المفاصل مرتبطة لعقود بالحلوى الأدنى جودة والمنتجة بالجملة.

ففي ما بعد الحقبة الصناعية، كانت نخبة المستهلكين

تتميز بتفضيل الشكل على الوظيفة، ولكن كان هناك ميل لتقييم المنتجات اليدوية أكثر من العمليات الميكانيكية. إن الشوكولاتة الرخيصة هي التي تأتي في علب مختومة بخاتم الآلات التي صنعتها، وربما على شكل حيوانات أو زهور، ولا تحمل ما يشير لعملية التصنيع. وتشمل أنواع كوالتي ستريت الكمأة بنكهة البرتقال مع قطع البرتقال المقرمشة وأصابع الحلوى الناعمة المغطسة بشوكولاتة الحليب. أما نوع بلاك ماجيك الذي أعيد تغليفه، فكان يهدف إلى الربح من الرواج الملحوظ للشوكولاتة الداكنة التي كانت دائما مفضلة من قبل الأقلية (والنخبة) في المملكة المتحدة، وكانت تقتصر على الشوكولاتة السوداء الملفوفة حول حلوى البرالين مع قطع البندق المحمص. وعلى النقيض من ذلك، كانت حلوى نيوهاوس "كابريس" تتضمن حلوى نوجا مذهلة تتكون من خلطة شهية من كراميل السكر والبندق وتذوب في الفم، وهي تُلفُّ وتُملأ يدوياً قبل أن تغطس في الشوكولاتة.

ويؤكد مونتيزوما، وهو منتج شوكولاتة بريطاني، للمشترين، "إن كل كمأة مصنوعة يدوياً من قبل مختصين مهرة في مجال الشوكولاتة الذين ينقلون كل ذلك الكبرياء والحب إلى هذه الشوكولاتة الفاخرة".

فكلما كانت الشوكولاتة أغلى ثمناً، تكون قد نالت معاملة أفضل، ملفوفة، ومغطسة، ومحشوة ومدللة. أما المواد



العودة إلى الأصول: قطع شوكولاتة مونتيزوما.

الرخيصة فتتدافع بلا خجل من الآلة، كالرصاص.

ترتبط الأشكال العديدة للشوكولاتة وأغلفتها في القرن التاسع عشر بالأمومة، والألفة والحب الرومانسي- ولكن بالنسبة للطبقات المتوسطة والعليا من المجتمع فحسب. أما بالنسبة للطبقات العاملة فقد أصبح الحديث عن الشوكولاتة ذا طابع أبوي بوضوح. كانت نساء وأطفال الطبقات المتوسطة

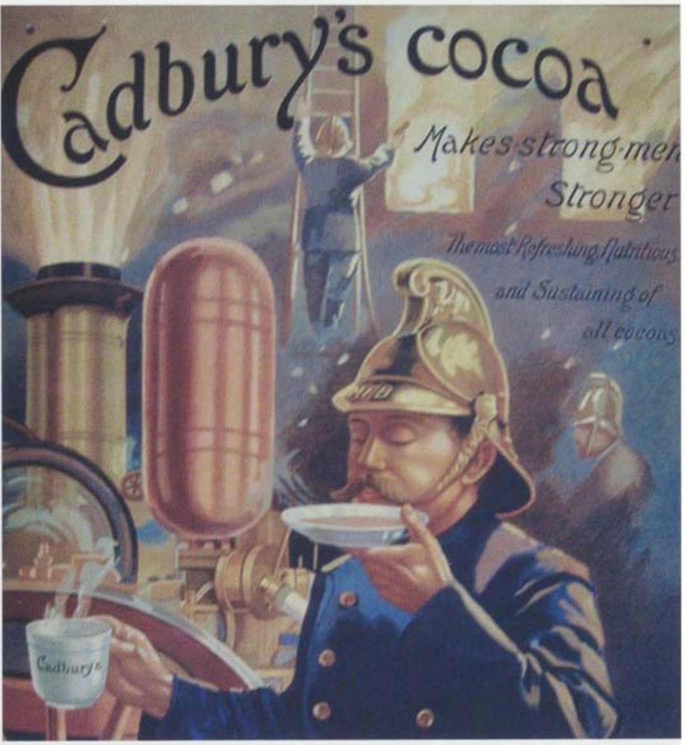
والعليا يتمتعون بالشوكولاتة القاسية. أما بالنسبة لعائلات الطبقة العاملة فقد أصبح الكاكاو معادلاً للحساء الدافئ المغذي والرخيص. اكتسب الكلام عن فوائد الشوكولاتة للطبقات العاملة اهتماما جديداً، من حيث ارتباطه المجازي و/أو المادي مع الحليب – بديلاً صحياً ونقياً للأطعمة الصلبة. فكثيراً ما كانت الشوكولاتة "تحتسى" كطعام بديل ومغذٍ في أوساط الطبقات الأفقر في أمريكا الجنوبية (وكانت وسيلة مقبولة للغش في أيام الصوم الكاثوليكي بين أغلب طبقات المجتمع)، كما أصبحت أكثر يسراً في أوروبا. وكانت هذه الاستخدامات تلقى التشجيع بصورة مماثلة.

وعلى شاكلة السكر الذي كان يتم ترويجه بين الطبقات العاملة، بدت الشوكولاتة مادة غذائية صرفاً ؛ أي سعرات حرارية صافية لتزويد الأجسام العاملة بالوقود. ومع نهاية القرن التاسع عشر اختفت فكرة ربط مشروب الشوكولاتة مع الكسل والتسيب. وبدلا من ذلك، اعتبر شيئاً يعزز الصناعة والإنتاج.

وتدعي أطروحة عام 1906: "أن الكاكاو هو الأكثر تغذية من بين المشروبات، ويعد من دون استثناء أرخص غذاء يمكننا إعداده. ويمكن أن يطلق عليه اسم اللحم والشراب. ولو استطاع

العامل الفقير والطفل المجهد العامل في المصنع أن يستخدمها بدلا من ذلك الشراب الذي يسمونه القهوة والشاي، فسوف يستفيدون منه في جميع النواحي".

وبطبيعة الحال، ستستفيد الطبقات الحاكمة إذا تبنى العمال هذا الطعام الخارق لإبقائهم يعملون باستمرار بدلا من طلب الأشياء مثل زيادة دخولهم المادية، والحصول على ظروف



الكاكاو كوقود لعمل الرجال: هذا إعلان كادبوري في حوالي عام 1900. لاحظ عادة الطبقة العاملة بالشرب من الصحون.

أفضل للأطفال في المعامل.

وأشار الكتاب نفسه إلى خصائص الشوكولاتة المنبهة، إذ أكد أنها أقوى من خصائص القهوة وأقل من الشاي(!). (وحدد ذلك بكميات صافية من الكافيين، الشايين، والثيوبرومين على التوالي، في إطار الافتراض الخاطئ بأن لها جميعاً التأثير نفسه). ولم تعد الشوكولاتة بديلاً للطعام فحسب، ولاسيما في صفوف المعتدلين (الذين كان من بينهم ملاك لعدد من مصانع الشوكولاتة)، بل كانت تعد، لأمد طويل، بديلاً صحياً عن الشراب. فالشوكولاتة لا تعمل فقط على استمرار عمل المصانع، بل تبطل أيضا نزعات التمرد للطبقات الدنيا.

إن تحديد الشوكولاتة كوقود للعمل الرجولي يحوي مفارقة أخرى في صناعة الشوكولاتة. ففي حين كان نساء وأطفال الطبقة البرجوازية المستهلكين الأكثر وضوحا للشوكولاتة، فإن زيادة المكننة، وبالتالي تخفيض مستويات العمل الجسدي المجهد في العملية، جعل النساء والأطفال يشكلون بصورة متزايدة النسبة الأكبر من قوة عمل صناعة الشوكولاتة.

وبحلول نهاية القرن، كانت غالبية العاملين في مصانع الشوكولاتة في فرنسا وبريطانيا وألمانيا من النساء، والأطفال بنسبة أقل.

وتصف مقالة نشرت عام 1920 كيف كان الرجال ينجزون معظم الخطوات في صنع أنواع كريما الشوكولاتة، لكنها تؤكد للقراء أن تغليف الكريم بالشوكولاتة وتعليب المنتجات الجاهزة في صناديق تنجز من قبل الفتيات. فذلك التغليف هو عمل خفيف يتطلب لمسة ناعمة، وإذا كان يتم كما هي العادة في غرف مضاءة ومهواة، فهو مهنة لطيفة.

إن وصف عمل المصنع المأجور بحيث يبدو أكثر شبهاً بأعمال إزجاء الوقت التي تمارسها النساء الأكثر يُسراً مثل التطريز أو غيرها من هوايات التزيين، التي تتم غالباً في البيئة المنزلية.

وقد عُرف عن كثير من الشركات الكبيرة قيامها بتوفير الرعاية الأبوية لموظفيها - فمن الواضح أنه مازال يوزع على العاملات لدى كادبوري الكتاب المقدس والقرنفل الأحمر يوم زفافهن- إن الحاجة إلى توظيف النساء المتزوجات، مروراً إلى القرن العشرين، بقي تناقضاً مستمراً للمعنى المثالي للزوجة ربة المنزل، الذي سعت شركات مثل راونتري لترويجه خارجياً.

ولو وضعنا التناقضات الأبوية جانباً، فإن العديد من شركات القرن التاسع عشر كانت لا ترى في معاملها

أماكن لتحسين عمليات التصنيع والمنتجات، وإنما لحياة العاملين فيها كذلك.

ومن الجدير بالذكر أن جميع شركات الشوكولاتة في بريطانيا، التي نمت واشتهرت في القرن التاسع عشر كان يمتلكها أفراد من الكويكرز (جمعية من البروتستانت المسيحيين). فلقد كل من فراي في بريستول، وكادبوري في بورنفيل (قرب برمنغهام) وراونتري في يورك يمتلك مصانع نموذجية تؤمن السكن وفرص الحصول على التعليم لكثير من العاملين لديه. كما أن الكثير منهم عمل بنشاط – وإن لم يكن بنجاح دائماً– لمكافحة تجارة الرقيق.

لقد أخذ ميلتون هيرشي دور الرأسمالي الإنساني لأقصى حد في عمله في ولاية الكويكرز رغم أنه ينتمي لجماعة مينونايت لا الكويكر. وفي السنوات التي تلت شراءه التجهيزات من معرض شيكاغو، لم يقم هيرشي ببناء مصنع فحسب، لكنه بدأ في عام 1903 ببناء كامل لمدينة هيرشي النموذجية، في بنسلفانيا، كاملة بالمنازل في الشوارع المشجرة والحدائق والمدارس والمخازن والبنوك إلى آخره. والمدينة تواصل الازدهار حتى الآن، ليس فقط باعتبارها مازالت موطناً لصناعة هيرشي، ولكن أيضا بوصفها وجهة لجذب السياح، تكملها المنتجعات



عمل النساء في مصنع راونتري في نيويورك. لاحظ الديكور على الجدران والجهود المبذولة لخلق هذا الجو العائلي.

والملاهي المملوكة لشركة هيرشي.

وكما اعتمدت الشوكولاتة من قبل أغلب البرجوازية في أوروبا، فقد تم التآلف معها ليس داخل الأسرة الصغيرة المثالية وحسب، وإنما داخل الاختراع الاجتماعي العظيم الذي نشأ في ذاك القرن أيضا: ألا وهو الأمة. فجاء التركيز على التصنيع المحلي للشوكولاتة ببطء، ليحجب أماكن زراعة الكاكاو (ولكن ليس بالكامل كما سنرى أدناه).

وقد ساهم العديد من إعلانات الشوكولاتة في خلق

علاقة أكثر وضوحا بين الأسرة والأمة. وبكل فخر أخذت مصانع الشوكولاتة تعرض أنفسها على ملصقات الشوكولاتة وإعلاناتها، على أنها جزء من البنية الوطنية و الحضرية، بينما تؤكد صور الأطفال وهم يمرحون داخلها –وبصورة آنية أحياناً– الطبيعة الأمومية للأوطان الأنثوية.

وبالإضافة إلى هذا التطور الحضري، فإن أمماً مثل فرنسا، التي بدأت بتسجيل أطعمتها المحلية المختلفة في فهرس للتقاليد الوطنية الغنية والمتنوعة، أخذت باستكشاف الجذور الحرفية للشوكولاتة. وأعيدت صياغة الثقافات المحلية للشوكولاتة في أماكن مثل مدينة بايون، لتصبح جزءاً من الفولكلور الوطني، بما يكرس مزيجاً من التقاليد الحديثة نسبياً مع عبق التقاليد العريقة القديمة.

"إن مثل هذه الصور للأوطان الطبيعية كانت دائما مضللة، ولاسيما في حالة البلدين (بلجيكا وسويسرا) اللذين نربطهما الآن بالشوكولاتة الراقية. إن ارتباط الشوكولاتة مع بلجيكا وسويسرا ليس له علاقة مع أي منتج طبيعي وطني، ولا حتى مع ارتباطات الكاكاو الاستعمارية المباشرة. فلقد صادف أن تكون سويسرا مركزاً للابتكار الصناعي ولأسباب عدة. ومن جهة أخرى، أظهر البلجيكيون تفوقهم على الجميع في إبداع

وتسويق حلوى الشوكولاتة المحشوة.

إن ارتباط الشوكولاتة بالحليب عزز بالطبع علاقته الأمومية مع الوطن. وأفضل مثال معروف على ذلك هو الربط بين طبيعة جبال الألب والأبقار التي جاءت مع نهوض صناعة الشوكولاتة السويسرية، وذلك في أواخر القرن التاسع عشر. وعلى الرغم من أن توسع الشوكولاتة السويسرية كان قائما على العمليات التكنولوجية الحديثة، فصور مراعي جبال الألب غير الملوثة غرس هذه المنتجات في التقاليد السويسرية القديمة المفترضة. لقد كان لهذه المناظر الطبيعية للوطن روابط أنثوية قديمة، وهذا ظهر بشكل واضح من خلال وجود الأبقار والفتيات اللواتي يحلبنها. وبالمثل، يعرض لوح شوكولاتة أنتجته شركة كاليبوو البلجيكية إبان الزمن نفسه، فتاة حالبة نموذجية من الأراضي المنخفضة أمام مشهد من طواحين الهواء والأبقار. إن هذه الرؤى الداخلية للمناظر الطبيعية سرعان ما أصبحت رموز تسويق نمطية. وقد قام بيترز (مخترعو شوكولاتة الحليب) بتسويق منتجاتهم في الولايات المتحدة "بجودة عالية ترتفع ارتفاع جبال الألب"، مع إعلان يبين وجود رحالة في جبال الألب. و يمدح الإعلان النظافة المطلقة للشوكولاتة، ويقدم أيضا كتيباً توضيحياً مجانياً عند الشراء "صعود قمة

ماترهورن".

في نهاية المطاف، إن أي اتصال فعلي بسويسرا أصبح غير ضروري. وهذا يمكن أن يظهر بوضوح في سويس ميس، وهو نوع من الشوكولاتة الساخنة طورته في أمريكا عائلة صقلية استخدمت جبال الألب وفكرة فتاة الحليب للترويج لشوكولاتة النمط الأوروبي، منذ عام خمسينيات القرن الماضي.

وتضاءلت إلى حد ما صور النقاء والصحة المرافقة للشوكولاتة بسبب ممارسات الغش المتفشية في الأطعمة المصنعة التي شاعت في القرن التاسع عشر، خاصة بعد أن أصبح لزبدة الكاكاو مجالها الخاص بها. فقد كان هذا المنتج الأكثر كلفة يُقشد ثم يباع في مكان آخر، ويستبدل في المنتج النهائي بالدهون الحيوانية والزيوت أو صفار البيض، مما يؤدي إلى فساد الشوكولاتة السريع. وعلاوة على ذلك، تم إضافة مجموعة واسعة من المواد لتعزيز الحجم والنكهة.

يتم إضافة المكونات غير الضاره نسبياً مثل نشاء البطاطس والأرز وطحين البازلاء وقشور حبوب الكاكاو، ولكن المكونات غير الصالحة للأكل، وبصريح العبارة السامة وجدت طريقها إلى الشوكولاتة مثل غبار الطوب، والرصاص الأحمر

والقرمزي. وبدأت المجلة الطبية البريطانية ذا لانسيت (The Lancet) عام 1850 باختبار نقاء مجموعة من المنتجات المصنعة حديثاً. ومن بين الاكتشافات المثيرة للقلق أن أكثر من نصف عينات الشوكولاتة احتوت على مادة الغراء الحمراء المستخرجة من الطوب المطحون.

ولحسن الحظ كانت لنتائج هذا الكشف، قوانين تجرم مثل هذه الأنشطة، ومنها على الأخص في بريطانيا قانون الأغذية والمخدرات عام 1860، وقانون تلوث الأغذية عام 1872. والأهم انه جاء بمثابة تركيز متزايد على نقاء الشوكولاتة.

لقد كانت هذه طريقة أخرى أدى التركيز فيها على الصانع إلى حجب أصل الكاكاو كمصدر للأصالة. وفيما ركزت مصادر في أوائل القرن على نوعية كاراكاس كريول(criollo) النقية، فقد قام المصنعون المحليون بحلول نهاية القرن، مثل كادبوري، بتقديم أنفسهم كرموز من أجل ضمان نقاء الشوكولاتة في منتجاتهم.

-تشويه صورة الشوكولاتة: سباق، وغرابة وعبودية

لم يمحُ "تبييض" الشوكولاتة عبر ربطه مع الحليب، والطفولة، والأسر الوطنية والمناظر الطبيعية لونه كمنتج استعماري: بل على العكس تماما. وترافق انتشار الشوكولاتة وتحولها في

منطقة شمال الأطلسي في القرن التاسع عشر مع تحولات عميقة في اقتصاد زراعة الكاكاو. وكما بدأت الشوكولاتة بالانتشار في جميع المناطق الاستوائية الاستعمارية في أواخر القرن التاسع عشر وأوائل القرن العشرين، فقد تم تشويه صورة الشوكولاتة عبر عدة طرق، ولاسيما في أوروبا.

أخذ المضاربون يبحثون عن أماكن جديدة لزراعة الكاكاو، خاصة مع ظهور الاضطرابات في قطاع إنتاج الشوكولاتة في أمريكا اللاتينية. وهكذا سافرت زراعة الكاكاو عبر طرق الإمبراطورية إلى الممتلكات الأوروبية في إفريقيا والمستعمرات الهولندية في أندونيسيا على وجه الخصوص.

وبدأت النباتات تنتشر فيما سيصبح العالم المُستعمَر منذ بداية الاستكشاف الأوروبي تقريبا (واضح أنه تم إحضار شتلات الكاكاو المكسيكية إلى أندونيسيا عام 1515)، ولكن في القرن التاسع عشر بدأ ذلك يحدث بشكل منتظم. وكان البرتغاليون الرواد في هذا، إذ قبل أن تنال مستعمرتهم البرازيل استقلالها، أخذوا شتلات من أشجار الغابات لمستعمرتهم في جزيرة ساو تومي، قبالة سواحل غرب إفريقيا عام 1819.

انتشر الكاكاو أولا على مدى العقود الفاصلة من خلال الممتلكات البرتغالية الأخرى، بما في ذلك الجزيرة المجاورة

لبرينسيب و فرناندو بو الإسبانية (الآن بيوكو)، ثم إلى البر الرئيسي ومن ثم إلى الممتلكات البريطانية والفرنسية والألمانية. إن ازدهار استهلاك الشوكولاتة والزحف الأوروبي على إفريقيا في أواخر القرن التاسع عشر متشابكان بشكل وثيق. وكانت سنة عام 1910 قياسية للإنتاج، إذ كانت ساو تومي الصغيرة المصدر الأكبر للكاكاو في العالم، وبعد ثلاث سنوات حلت محلها المستعمرة البريطانية المزدهرة في جولد كوست (غانا الآن). وفي الحقيقة فإن هذه كانت بذور الوضع الراهن لإنتاج الكاكاو: خاصة بعد أن دمر المرض أعداداً كبيرة من أشجار الكاكاو في البرازيل عام 1986. إن أكبر منتج حالياً هي ساحل العاج (التي لم يكن لديها صادرات حتى عام 1904)



هناك تاريخ طويل لعمالة الأطفال في إنتاج الكاكاو. كادحون شباب يعملون في مزرعة ليمون اللايم وكاكاو، في الدومينيكان.

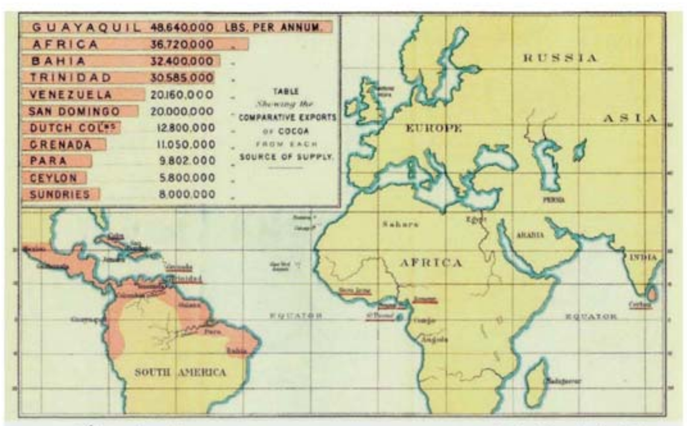
وتشكل هي وغانا 70 بالمائة من إنتاج الكاكاو في العالم.

إن ذلك التحول في اقتصاد الشوكولاتة لم يمر دون ملاحظة أحد في أوساط المستهلكين. وكان أحد مظاهر استحواذها على المخيلات الوطنية، أن أصبحت الشوكولاتة العدسة التي يستطيع الأوروبيون من خلالها النظر إلى إمبراطورياتهم. وركزت القوى الاستعمارية وبخاصة الألمانية والبلجيكية على سواد الشوكولاتة. وهكذا أصبحت حلوى الكريمة المغطاة بالشوكولاتة تعرف بأسماء مثل (Negerküsse) قبلات زنجي (مصطلح مستعار مصادفة من اللغة الفرنسية) و(Mohrenköpfe) رؤوس مور، التي ظلت تحملها حتى وقت قريب جداً في كل من ألمانيا وهولندا. إن علامة ساروت التجارية الألمانية مجسدة بـ "ساروت مور"، لا تزال حتى يومنا هذا واحدة من أكثر العلامات التجارية المعروفة على نطاق واسع في ألمانيا. ويظهر في تلك العلامة التي أنتجت عام 1918 –بالصدفة في الوقت نفسه تقريباً الذي فقدت فيه ألمانيا مستعمراتها– خادم ذو بشرة سوداء في ثوب مغربي.

وكان هذا الشكل مبالغاً فيه بشكل عنصري عبر العيون المنتفخة والشفاه الحمراء الكبيرة. وعلى الرغم من أن الصورة تشير إلى مقر الشركة الأول في شارع مور في برلين

(Mohrenstrasse)، فإن شعبيته كانت ترتبط كثيراً بطموحات وأحلام ألمانيا الاستعمارية. وكملاحظة مهمة، تحول الـ مور عام 2004 إلى ساروتي (ساحر الأحاسيس)– فأعطي بشرة افتح واستبدلت صينيته بنجوم سحرية – وكان ذلك يعني استبدال الخيالات العنصرية عن ذل الأفارقة بخيالات عنصرية مماثلة عن سحر الشرق الآسر. وبالمثل، أعطى صانع الشوكولاتة البلجيكي تشارلز نيوهاوس اسم كوت دور (Côte d"Or) لشركته الجديدة بعد عودته من رحلة إلى الأرض الإفريقية؛ الشاطئ الذهبي (Gold Coast) عام 1883 لأنها مصدر للكاكاو. وتميزت التسمية الناتجة عن شوكولاتة كوت دور بخليط من الرموز الإفريقية الغريبة: فيل، وهرم، وشجرة نخيل، وكل رمز مما سبق نكاد لا نعثر عليه بسهولة في غرب إفريقيا. ولا تزال الشركة (وهي قسم من كرافت فودز) تعرض بفخر هذه الرموز، خصوصا الفيل، كدليل على التجربة الغربية والمناقضة لاستمرارية تقاليد الشوكولاتة التي ينتجونها.

ولقد ربطت أغلفة الشوكولاتة وإعلاناتها بين ما يعنيه المُنتج بالنسبة للمستهلكين الأوروبيين وأخيلة تتعلق بممالك غريبة حيث كان الكاكاو يزرع، ففي حالات عودة المنتجات الجاهزة إلى إفريقيا (وهي لا تزال نادرة نسبياً حتى يومنا



خريطة لعالم الشوكولاتة، عام 1903 . بعد مرور عشر سنوات انتقل الجزء الأكبر من الإنتاج إلى غرب إفريقيا.

هذا)، فإنها كانت تأتي باعتبارها عصارة الرقي المدني والتأثير التحضيري للإمبراطورية. وتظهر صورة شعبية، من المغامرة الاستعمارية الألمانية، المستوطنين يتصرفون في إفريقيا كأنهم لم يغادروا منازلهم رفقة المنتجات الألمانية المعروفة، ولاسيما نبيذ موم الفوار وشوكولاتة ستولويركس. وبمزاج أقل تفاؤلا، يدل إعلان فراي في نهاية القرن العشرين على وصول صندوق من الشوكولاتة حملته الأمواج لشاطئ إفريقي من سفينة بريطانية غارقة (صورة غامضة بشكل مميز، تظهر ارتباط فراي مع البحرية الملكية)، وهو محاط بأفراد من الأفارقة من أصحاب البشرة الداكنة الذين يبدون إعجابهم بالمنتج الجديد. وكذلك



في الوطن، تظهر الشوكولاتة للأوروبيين فوائد الإمبراطورية.

إذ يتم الإعلان في فرنسا عن مشروب شوكولاتة الموز الشعبي بانانيا (Banania) بصورة جندي سنغالي مبتسم يهتف يا بون ("Y"a bon) أي هذا جيد، فهو في آن واحد يمثل القوة السوداء للشوكولاتة، والتأثير الحضاري الكريم للإمبراطورية.

ولكن الخيال الاستعماري اخترق مراراً وتكراراً من جانب واقع مرير. فقد أصبح عمل العبيد، ولاسيما الذي يقوم به الأفارقة الذين استعبدوا ونقلوا عبر المحيط الأطلسي، جزءاً أساسياً في زراعة الكاكاو على مدار القرن الثامن عشر، ولاسيما في منطقة البحر الكاريبي، والجانب الشرقي من أمريكا الجنوبية.



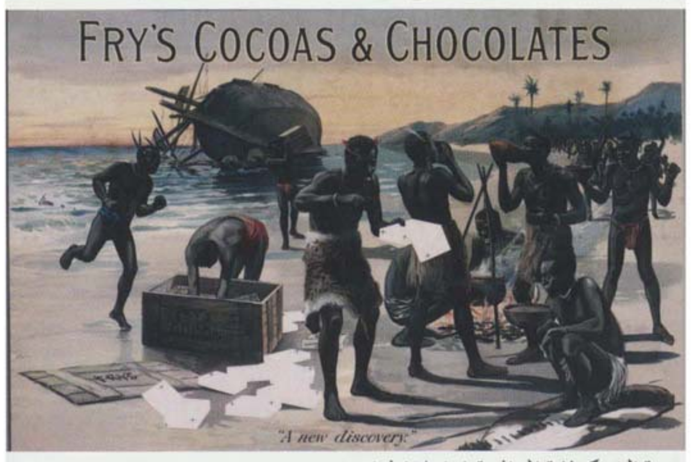
«عيد الميلاد في الكاميرون»: الشوكولاتة تعود إلى إفريقيا باعتبارها متعة فاخرة للمستوطنين الألمان، إلى جانب النبيذ الألماني الفوار.

ومنذ فترة طويلة لاحظ معارضو تجارة الرقيق ارتباطها بصناعة الشوكولاتة، وقد عمل صناعيو الكويكرز مثل كادبوري منذ وقت طويل للقضاء على العبودية.

إلا أن ذلك كان عملية معقدة وطويلة وبطيئة، إذ استمرت طوال القرن. وفي حين تم حظر تجارة الرقيق نسبياً في مطلع القرن، إما بحكم القانون (de jure) أو بحكم الأمر الواقع (de facto)، عبر الحصار البريطاني والنضال الثوري، فإن العبودية الفعلية قد سمح لها بالاستمرار. لقد أنهت كولومبيا العبودية رسمياً عام 1851، وفنزويلا في عام 1854 (ينبغي التذكر أن ملاك الأراضي تمردوا جزئياً للإبقاء على عبيدهم). لكن

البرتغال لم تمنعها حتى عام 1875. وعلى كل الأحوال، وكما سنرى، فإن إلغاء العبودية رسمياً لا يعني بالضرورة أنه النهاية. إذ غالبا ما كان يتم تجاهل القوانين أو ابتكار أنظمة جديدة تشرع العمل القسري.

وكما استمر استعباد العمال لإنتاج معظم الكاكاو في البرازيل حتى عقد الثمانينيات، فقد استمر إلى ما بعد ذلك في غرب إفريقيا. وفي نواح كثيرة، لم تعزل العبودية عن تجارة الكاكاو ولكن تم إعادة صياغتها بشكل مضاعف. وفي الواقع، هذه هي القضية بشكل حرفي، فكما أن تجارة الرقيق عبر الأطلسي تلاشت ببطء على مدى هذا القرن، فإن مناطق غرب إفريقيا كانت تتطلع لإيجاد سلعة بديلة مطلوبة للتصدير،



عودة الشوكولاتة إلى إفريقيا. إعلان فراي.

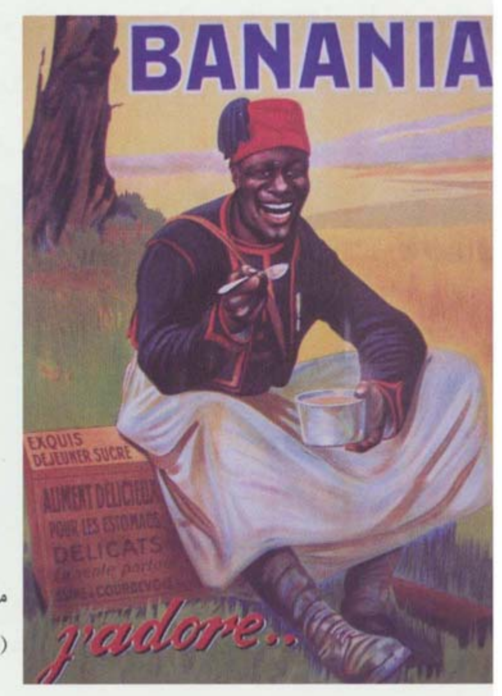
وكان الكاكاو هو المرشح الأقوى.

وإلى جانب الكاكاو، نقل البرتغاليون نظام العمالة القسرية لديهم في مزارع البرازيل إلى مستعمراتهم غربي إفريقيا. وبمجرد أن ألغيت تجارة الرقيق رسمياً، فإنها لم تعد قابلة للاستمرار عبر المحيط الأطلسي، لكنها كانت لا تزال قائمة في مصدرها غربي إفريقيا، لأنها كانت خفية عالمياً.

وقد هزت فضيحة صناعة الشوكولاتة بريطانيا في وقت مبكر من القرن العشرين، وذلك بعد أن سافر الصحافي البريطاني هنري وود نيفينسون عام 1905 إلى المستعمرات البرتغالية في ساو تومي وأنغولا للتحقيق في شائعات مفادها أن ممارسات الرق لا تزال قائمة. وقد قام كادبوري، الذي كان يشتري الكاكاو لفترة طويلة من ساو تومي، بالتحقيق في هذه الشائعات ولكن عندما نشر تقرير نيفينسون مع الصور الفوتوغرافية أولاً في مجلة هاربرز الشهرية (Harper"s Monthly Magazine) ومن ثم في كتابه العبودية الحديثة (A Modern Slavery)، اتهمت الشركة علناً بالمشاركة في العبودية عن دراية.

وفي عام 1908، اتهمت مجلة ستاندرد لندن شركة كادبوري بالنفاق لمواصلتها شراء كاكاو ساو تومي، فأقامت هذه الدعوى

على المجلة بتهمة التشهير. وفي المحاكمة التالية، كانت حجة كادبوري أنها وإن كانت على علم بوجود تجاوزات في العمل، فموقفها كمشتر للكاكاو لا يعطيها أي سلطة على الإطلاق للمساعدة في تحسين الظروف (خطوط النقاش التي من شأنها أن تصبح مألوفة في الجدل حول سحب الاستثمارات من جنوب إفريقيا في وقت متأخر جداً في القرن). وكان قرار هيئة المحلفين لصالح شركة كادبوري، لكن الدعاية لم تكن جيدة على الإطلاق بالنسبة لها، والحكم بتعويضات تساوي



ملصق بانانيا (Banania)، 1915.

ربع بنس واحد لا يمكن أن يظهر الثقة في مصداقية الشركة.

وما يمكن أن يدعى الرمق الأخير لقرن الشوكولاتة التاسع عشر الطويل، يظهر في الحملة الإعلانية الهولندية من عام 1958. إذ يبدأ الإعلان بعتاب نموذجي للأمهات من أجل إطعام أطفالهن شوكولاتة نقية ومغذية: "أيتها الأم، امنحيهم أكثر من شيء لذيذ".

أعطهم شيئاً مغذياً وفي الوقت نفسه ... نثاراً من شوكولاتة فينز (Venz). ليحصلوا على الشوكولاتة النقية الملأى بالدسم السهل الهضم والبروتينات والكالسيوم". ومقابل صورة المنتج -المكتملة بصورة طفل سعيد على الملصق- هناك صورة لمواطنين إندونيسيين يقدمون بلطف وسخاء محاصيلهم من ثمار الكاكاو. وكالعادة، فإن هذا الإعلان بسط علاقة أكثر تعقيداً متستراً على الحقيقة. إن هذه الرؤية للإحسان الأمومي/ الاستعماري مثيرة للسخرية -وليس هذا بالصدفة ربما- ففي العام نفسه أممت الحكومة الأندونيسية الشركات الهولندية وخرجت هولندا رسمياً من مستعمرتها السابقة. وكما هي الحال في ظروف أخرى كثيرة، كانت الشوكولاتة توصف، وبشكل رمزي على الأقل- بما يطيب الخواطر ويحلي المشاعر المريرة.

4- علبة الشوكولاتة



بحلول نهاية الحرب العالمية الثانية اكتسبت الشوكولاتة أشكالها المألوفة ومعظم ارتباطاتها المعتادة. إذ أصبحت الشوكولاتة في النصف الثاني من القرن العشرين موجودة في كل مكان من العالم الغربي، وسلعة يومية لملايين الناس. ومع محاولة الشركات التوصل إلى طرق جديدة لتسويق هذا المنتج المألوف، واصلت معاني وارتباطات الشوكولاتة بالتلوي والدوران.

ففي حين انتشر تصنيع الشوكولاتة واستهلاكها عالمياً، فإن أساليب الاستهلاك الوطنية وأنماطه ظلت قوية.

كما أن أصول الشوكولاتة، خاصة جذورها الأمريكية اللاتينية، والتي استُنكرت غرابتها في بادئ الأمر ثم محيت في معظمها على مدار القرن التاسع عشر، عادت على مدِّ المهارة الحقيقية والقلق من أجل عدالة التجارة. وقد عادت صورة الشوكولاتة كانغماس في المتعة إلى الظهور مجدداً، وكأنها ما اختفت أبداً، فقد ظهرت مجدداً صورة الانغماس والتدهور للشوكولاتة - مع دلالات إيجابية وسلبية -

ولاسيما في ارتباطها بالنساء.

من الناحية الاقتصادية، فإن التطور الأساسي منذ نهاية الحرب زاد من عالمية ورسوخ صناعة الشوكولاتة. لكن الكاكاو بقي محصوراً في أجزاء من المنطقة الاستوائية التي انتشر فيها، إبان القرن التاسع عشر، وذلك بسبب الظروف المناخية التي يتلاءم معها.

وقد أعقب انقطاع العرض والطلب على الشوكولاتة الذي تسببت فيه الحرب العالمية الثانية، ظهور سوق عالمية ضخمة ومؤسسات متعددة الجنسيات تزداد قوة، جاءت لاختراق الأسواق الوطنية. وتتحكم الآن أربع شركات بأكثر من نصف الإنتاج العالمي من حبوب الكاكاو، وهي، آرشر دانييلز ميدلاند، كارجيل، باري كاليبو ونستله. ومعظم هذه الشركات تعمل في الصناعة وتوفر كمية كبيرة من الشوكولاتة الفاخرة التي تذوب وتستخدم كعنصر في صناعة مجموعة واسعة من حلوى الشوكولاتة. وعلاوة على ذلك، ومن خلال عمليات الدمج والاستحواذ، أصبحت معظم الشركات المعروفة التي تولت إنتاج الشوكولاتة وتسويقها قبل 100 سنة، علامات تجارية أو فروعاً من شركات كبرى متعددة الجنسيات. وعلى سبيل المثال فإن شركة كرافت فودز الضخمة، ومقرها

الولايات المتحدة، تملك الآن سوكارد، وكوت دور، وبيكر، والعديد غيرها. وخلف هؤلاء الموردين الصناعيين الكبار، هناك موردون آخرون لا يعرف المستهلكون الكثير عنهم، بينهم صانعو منتجات شوكولاتة مفردة مثل قطع شوكولاتة مارس المشهورة في جميع أنحاء العالم (على الرغم من أنها تتنوع من حيث الشكل من بلد إلى آخر).

ومن المثير للسخرية، أن رقائق الشوكولاتة التي يعدها معظم الأمريكيين واحدة من أكثر منتجاتهم الوطنية رمزية، ترتبط بشكل معروف تماماً بنستله السويسرية العملاقة.



حلوى معروضة في متجر.

وليست عولمة الشوكولاتة دائما كما تبدو. فشوكولاتة هيرشي، التي مازال الكثير من الأميركيين يعدونها مقياساً، لها طعم حامض قليلاً، وهذا منع انتشارها في معظم الأماكن خارج الولايات المتحدة. وعندما انضمت بريطانيا إلى ما كان يسمى آنذاك بالجماعة الأوروبية عام 1973، فإن الشوكولاتة ذات المحتوى المرتفع من دسم الحليب أو الدسم النباتي، التي كانت تصنعها، لم تتناسب مع معايير بيعها كشوكولاتة، واستنبطت أسماء مثل "شوكولاتة الحليب المنزلية" (كالعادة، فهنا التشديد على الترابط مع الحليب والحياة العائلية) أو "فيجيليت" (vegelate).

وتم حل الخلاف حول الشوكولاتة البريطانية في عام 2003، عندما قضى الاتحاد الأوروبي بعدم السماح للدول الأخرى بتسمية الشوكولاتة البريطانية "بديلاً للشوكولاتة"، بسبب احتوائها على الدهون النباتية. وبالنظر إلى ما هو أبعد من تلك الخلافات الإقليمية، فإن هناك أيضا أجزاء كبيرة من العالم لا توجد الشوكولاتة فيها بالنكهة أو بالشكل الشائعين في العالم الأوروبي والبلدان الناطقة بالإنكليزية. فبعض السكان الأصليين في ترينيداد، التي كانت فيما مضى مقراً لمزارع كادبوري الأكثر أهمية، مازالوا يشربون ما يسمونه "شاي

الكاكاو": وهو مشروب مصنوع من كعكة الشوكولاتة المضغوطة التي تشبه إلى حد كبير ما كان يستهلك في معظم القرن التاسع عشر.

أما في إفريقيا؛ المكان الذي يزرع فيه أكثر كاكاو العالم، فمازال استهلاك الشوكولاتة محدوداً. وينطبق الشيء ذاته على العالم العربي وآسيا عموماً. أما اليابان فهي استثناء ملحوظ من ذلك، إذ إن معدل استهلاك الفرد أدنى بكثير من شمال أوروبا، لكنه يعادل إسبانيا والبرتغال، اللتين كانتا في الماضي مراكز لاستهلاك الشوكولاتة في أوروبا.

ومن الجدير بالذكر أن نتذكر أنه بالنسبة لمعظم فترة ما بعد عام 1945 كانت هذه الاتجاهات العالمية في إنتاج الشوكولاتة تنطبق في الغالب على البلدان غربي الستار الحديدي، لكن هذا لا يعني أن الكتلة الشرقية كانت من دون شوكولاتة.

فلربما كانت الشوكولاتة الأكثر شهرة على الجانب الآخر من "الستار الحديدي" تجيء من مصنع أكتوبر الأحمر في الاتحاد السوفيتي، الذي بقي حتى وقت قريب في قلب موسكو. وقد تأسس المعمل في الأصل على يد صانع حلوى ألماني عام 1867، ثم توقف المصنع بسبب ثورة عام 1918، ثم استأنف العمل تحت اسم أكتوبر الأحمر.

وسرعان ما أنتجت الشركة عدداً من اللذائذ الشعبية، بخيال غير مستوحى كثيراً من التقليد الاشتراكي للعمال والفلاحين، ولكن (على غرار عدد من جوانب الحياة في المجتمع السوفيتي) من التقاليد الوطنية الروسية. وشملت الشوكولاتة الشعبية التي أنتجها أكتوبر الأحمر مواضيع مثل دبة تلعب، فضلا عن شوكولاتة ذات شعبية كبيرة، بحجم القضمة، تدعى اليونكا(Alyonka)، وهو ما يبدو اسم الفتاة الصغيرة على الغلاف.

وتطورت صناعات مشابهه للشوكولاتة الأصلية في بلدان أخرى من الكتلة السوفيتية، على أسس ما كان قائماً من قبل. ففي ألمانيا الشرقية، سيطر "سويتس كومباين" المركزي (وفيما بعد مصنع مؤسسة الشعب للشوكولاتة هالورين "People's Own Enterprise Chocolate Factory Halloren") على مصنع الشوكولاتة الأقدم (بني في 1802) في هال (وينبغي عدم الخلط بينه وبين المدينة التي تحمل الاسم نفسه في بلجيكا، التي هي موطن لكوت دور)، وفي عام 1952، أنتج هالورنكوجل، وهي "ملبسة" مملوءة بالحلوى، وسرعان ما أصبحت ترفاً منشوداً.

وفي وقت لاحق، أنتجت ماركة زيتي سلسلة من أصناف

الشوكولاتة، بما في ذلك زيتي بامبينا التي كانت على غرار شوكولاتة كندر الغنية بالحليب في الغرب. وطور الاقتصاد الأكثر ريفية في بلغاريا علامات تجارية للشوكولاتة الخاصة به، متمسكاً بتقاليد عريقة في هذه الصناعة، إذ يحمل غلافها صورة لبقرة في مرج.



إعلان يظهر علب شوكولاتة نموذجية من مصنع أكتوبر الأحمر الروسي الشهير.

ومع غياب اسم علامة تجارية، كانت ببساطة تعرف باسم "شوكولاتة البقرة". وكانت، عند ظهورها في بادئ الأمر، متعة نادرة. وكما كانت الحال في معظم نواحي اقتصاد الندرة في هذه البلدان، فإن إنتاج الشوكولاتة عانى من عجز دوري، مما أدى لتفاوت كبير في الإنتاج. وفي حين كان نصيب الفرد السنوي من الشوكولاتة في الاتحاد السوفيتي حوالي ثمانية كيلوغرامات في بعض الفترات التالية للحرب، فقد تراجع إلى أقل من كيلوغرام واحد بعد انهياره مباشرة. وفي وجه مثل هذا النقص، قامت حكومة ألمانيا الشرقية عام 1974 بتخفيض معايير نسبة الكاكاو في شوكولاتة الحليب من 25 في المائة إلى مجرد سبعة في المائة (ونتذكر هنا أن نسبة العشرين بالمائة لكادبوري، لا يؤهلها لتكون مصنفة كشوكولاتة)، وتوقفت عن استعمال الحشوات المجربة والحقيقية، لتستخدم الدسم الرخيص وطحين البازلاء للتعويض عن المكونات الأكثر كلفة.

وكانت التجربة الأكثر نجاحا هي شلاجر سوستافل، وهي عبارة عن قطعة لا تحتوي على أي شوكولاتة على الإطلاق.

إن هذه المنتجات لم تختفِ تماما. بل على العكس، فقد شهدت العديد من البلدان الشيوعية السابقة موجات حنين قوية إلى الحقبة الشيوعية، أو على الأقل لسلعها، خاصة مع

التدفق المفاجئ للبضائع الغربية التي سرعان ما جاءت لتحل محل العديد من المنتجات المتداولة في الحياة اليومية، مما يجعل مثل ذلك الحنين من قبل المستهلكين مفهوماً. وقد أحيت هذه المشاعر التي تعرف في ألمانيا بإيستاليجيا، مصائر العديد من الشركات المتخصصة في كثير من الأحوال، وواصلت أو بدأت من جديد بإنتاج الوصفات المألوفة.

وفي ألمانيا الشرقية على وجه التحديد، تشكل تلك المنتجات نوعاً من المعرفة المتميزة ومنفذاً إلى عالم لا تشارك فيه ألمانيا الغربية. وأكثر من ذلك، فإن ارتباط الشوكولاتة بالطفولة جعل المنتجات المألوفة، والمتوافرة بكثرة الآن، تبرز كرمز لذكريات الحياة البريئة في ظل نظام استبدادي. إنها توفر وسيلة لعدم الانفصام التام عن السنوات التي كانت بالنسبة للكثيرين مهمة وأساسية في حياتهم.

-بلاد الشوكولاتة :خيالات متنقلة وحقائق مريرة

في حلقة من مسلسل ذا سيمبسنز (The Simpsons)عام 1991 بعنوان فيركوفن دير كرافتويرك (Burns Verkaufen der Kraftwerk[1] (sic))، تستولي شركة ألمانية ضخمة على محطة للطاقة النووية في سبرينغفيلد، فيدعو المدراء الجدد هومر ليُحاسب على عمله أو (تقصيره فيه) بصفته مشرفاً

على سلامة المحطة. وعندما يقترح هومر إدخال تحسينات على آلات الوجبات الخفيفة بدلا من الأمان النووي، يعرب مديرو الشركة عن تعاطفهم مع اهتماماته بضحكة مهذبة مكتومة، ويقولون له بلكنتهم "نحن من أرض الشوكولاتة". وبدلاً من أن تنقله هذه العبارة إلى مواضيع أكثر أهمية، أرسلته في حلم يقظة إلى أرض الشوكولاتة. فتخيل هومر نفسه في بلدة خيالية حيث كل شيء مصنوع من الشوكولاتة، وهو يمرح مع أرانب عيد الفصح الواثبة، ويأكل قضمات عملاقة من عمود المصباح، وخرطوم إطفاء الحريق وحتى من كلب الشوكولاتة العابر. وعند ذروة السعادة في هذه الجنة، حيث كل الشوكولاتة مجانية، يقود خيال هومر الاستهلاكي الضيق إلى متجر للشوكولاتة حيث كل شيء بنصف الثمن. وكما يحدث في العادة، فمسلسل ذا سيمبسنز يقدم بعض الأفكار الذكية عن المجتمع المعاصر، وربما أكثر مما كان مقصوداً.

إن تعريف الألمان لوطنهم في الرسوم المتحركة بأنها "أرض الشوكولاتة" يؤكد ذلك. إن عدداً قليلاً من الألمان الحقيقيين يزعمون ذلك، لكن هذا لا يعني أنهم لا يعدون الشوكولاتة الوطنية الألمانية متفوقة على معظم أصناف الشوكولاتة في الولايات المتحدة. وعلى الرغم من امتلاك ألمانيا لصناعة عريقة

وأصيلة للشوكولاتة، فإن معظم ربط الأمريكيين الشوكولاتة بألمانيا حالة من الخطأ في تحديد الهوية، فتعبير "الشوكولاتة الألمانية" يشير في الواقع إلى "الشوكولاتة الألمانية الحلوة"، وهي قطعة شوكولاتة محلاة كبيرة اخترعها الإنكليزي صموئيل جيرمان عام 1852، وما زالت تنتج من قبل شركة بيكر في الولايات المتحدة.

و نشأ الالتباس عندما طبعت وصفة لكعكة قائمة على هذه الشوكولاتة المغطاة بجوز الهند وجوز البقان، في صحيفة بمدينة دالاس، في ولاية تكساس عام 1957 عن طريق الخطأ تحت اسم "كعكة الشوكولاتة الألمانية". ومنذ ذلك الوقت أصبح لتلك الحلوى في الولايات المتحدة ارتباطات بالتعصب الألماني، أما "الشوكولاتة الألمانية" فتشير في اللغة السائدة في الولايات المتحدة الآن إلى نوعية أفخم وأغنى من الشوكولاتة. إن صورة جبال الألب والثياب الفولكلورية البافارية التي تحيط بالشوكولاتة السويسرية، يندمج مع إحساس الأمريكان الغامض عن الجغرافيا، وبذا فأرض هومر الخيالية لم تأتِ كلياً من فراغ، فهي تشابه، تمشياً مع شخصيته شبه الطفولية، ممالك الحلوى في قصص الأطفال، ولكن دون وجود الحدود القاتمة الموجودة في قصة رولد داهل "شارلي ومصنع الشوكولاتة"

(Charlie and the Chocolate Factory) أو في "هانسيل وجريتيل" (Hansel and Gretel).

وفي أثناء محاولة المصنِّعين إيجاد سبل جديدة لتسويق الشوكولاتة للبالغين، لجأوا أيضاً بصورة متزايدة إلى المثالية الأسطورية الخيالية. فعندما أنتجت شركة نستله أول شوكولاتة بيضاء للسوق الأمريكية عام 1980، أشارت إعلاناتها إلى الجنان الرقيقة التي رسمها ماكسفيلد باريش، في لوحات ممتلئة بالجبال والبحيرات والرخام، وكلها في ألوان شاحبة مرهفة.

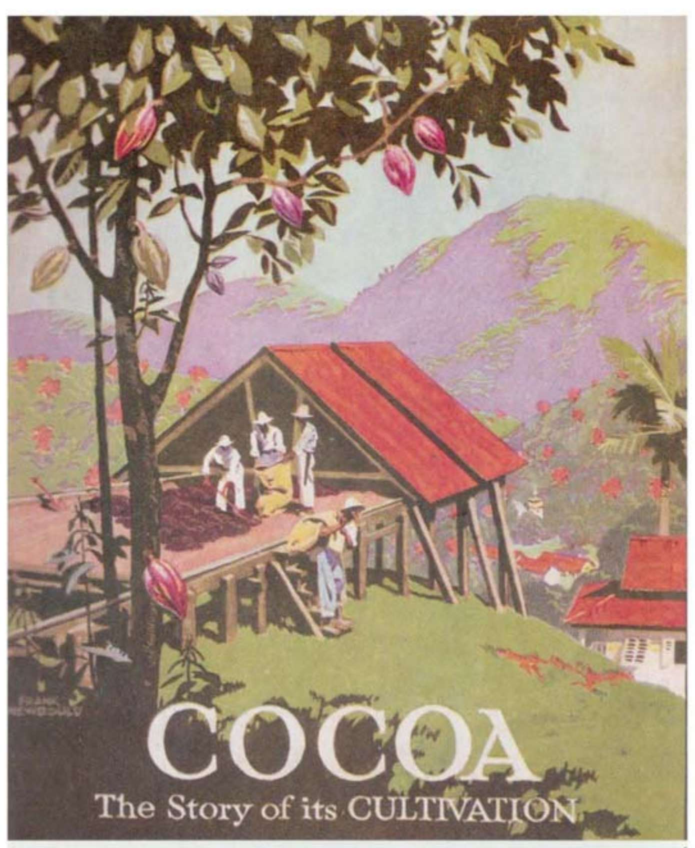
ومثلما أوضح –منتج ساروتي الجديد "ساحر الأحاسيس" في الفصل الأخير، فالعديد من هذه المثاليات الغريبة تنبني على صور المناظر الطبيعية الاستوائية التي بقيت أمداً طويلاً تستخدم للإعلان عن الشوكولاتة. وقد يتذكر مشاهدو الرسوم المتحركة في التلفزيون صباح يوم السبت في الولايات المتحدة الأمريكية، ذا تاسك (Tusk)، فيل الشوكولاتة الذي أعلن عن كاكاو كريسبيس سيريل من إنتاج كيلوغ في سبعينيات وثمانينيات القرن الماضي، أو أي واحدة من التعاويذ التي ترتكز على الغابة، قبل ذلك التاريخ أو بعده (من المضحك، أن فيلاً آخر استخدم للإعلان عن حبوب الشوكولاتة في أمريكا اللاتينية في وقت لاحق).

ويقدم موقع كوت دور حالياً إعلاناً تلفزيونياً يقوم فيه شخص، كما لو كان في طائرة هليكوبتر، بتقريب المنظر عابراً بالمناظر الطبيعية الإفريقية الخيالية المصنوعة بالكامل من الشوكولاتة، والفيلة، ورقص السكان الأصليين بالإضافة إلى الأنهار الطويلة من الشوكولاتة عبر حقول السافانا، فيما تقرع الطبول في الخلفية.



صورة ساكنة من شارلي ومصنع الشوكولاتة، 2005.

وتمضي هذه الرؤى المتكررة عن العوالم الغريبة أو الأسطورية جنبا إلى جنب مع زيادة إدراك الأصول الواقعية وتاريخ الشوكولاتة. إن المواقع الإلكترونية لمعظم مصنعي الشوكولاتة تحتوي على شذرة صغيرة من "قصة الشوكولاتة"



أصول الشوكولاتة في خيال سائح: ترينيداد على غلاف كتيب صادر عن كادبوري في عام 1927.

التي تحدد الأساسيات حول المكان الذي وجدت فيه وكيف يتم تصنيعها.

فعلى سبيل المثال، افتتح مصنع كوت دور في هال- بلجيكا، عام 1996، معبداً للشوكولاتة، حيث يقوم الزوار

بجولة في نموذج شبيه بمعبد تولتك وسفينة إسبانية ضخمة، فضلاً عن مصنع للشوكولاتة يعود لأوائل القرن العشرين، والغريب أنه لا يوجد توقف في إفريقيا؛ مصدر كم صوره الأكبر، والكاكاو الذي تستخدمه هذه الماركة التجارية.

وعلى الرغم من أن العديد من هذه القصص تتحدث عن الأراضي الغريبة والثقافات القديمة المنتجة للكاكاو، فهي عادة ما تقول القليل عن حياة من أنتجوا الكاكاو في الوقت الحاضر.

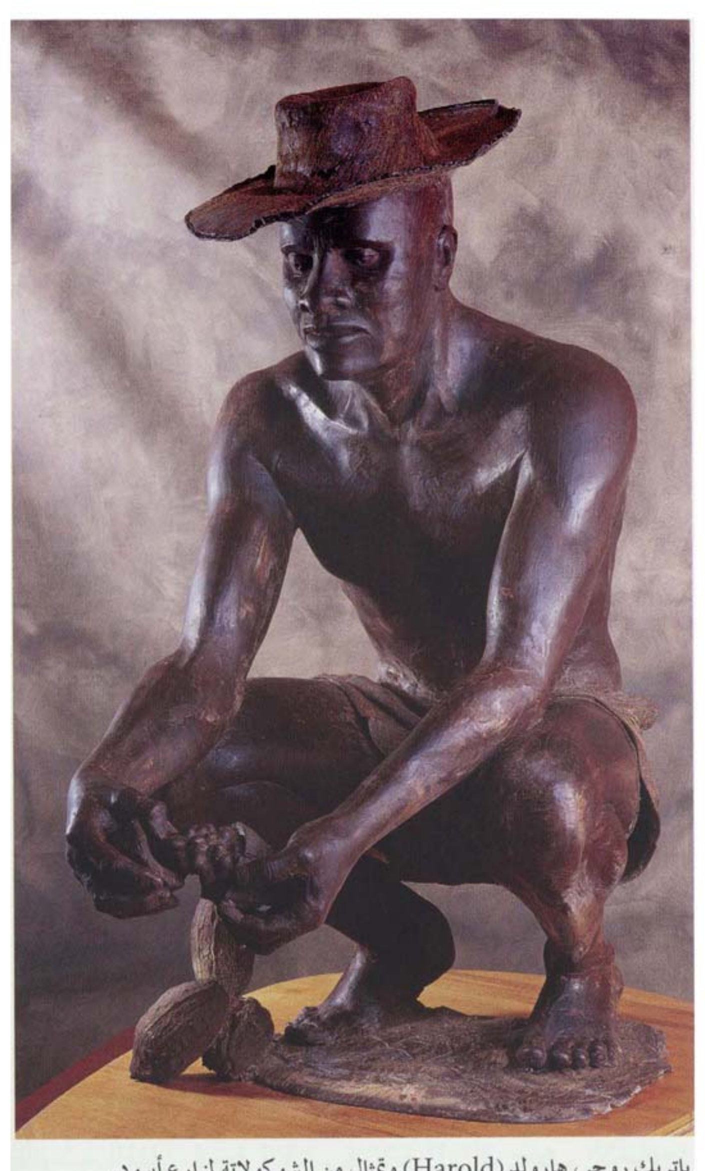
وقد تبنت شركة بلومزباري لتصميم الشوكولاتة، ومقرها نيوزيلندا، وجهة النظر هذه للجغرافيا المعولمة في ظروف نموذجية (وساخرة في النهاية). وهي تعلن بفرح: "من حسن حظنا أن شجرة الكاكاو لا تنمو إلا في مناخ استوائي حار جداً حيث الحر والرطوبة موجودان بشكل مستمر (وحيث الشواطئ الرائعة)"، لكنها تصف الحصاد بأنه "عمل بدني في أجواء مغبرة وشديد الحرارة لكننا للأسف لم نتمكن من المساعدة فيه، لأنه تم استدعاؤنا على وجه السرعة إلى المكتب الرئيسي المكيف لاجتماع مهم". ولذا قد لا يكون من المستغرب أن تلك الشوكولاتة ذات العلامة التجارية الخالية 100٪ من مشاعر الذنب، تتباهى بكل شيء ابتداءً من أغلفة

الورق المعاد تصنيعه إلى انعدام إجراءات فحص الحيوانات، لكنها لا تقول شيئاً عن ظروف عمال الكاكاو.



الشوكولاتة وخيال العالم: «معبد الشوكولاتة» من أطروحة ألمانية في صناعة الحلوى(!) العملية.

إن هذا التركيز المتجدد على مصدر الكاكاو، ومهما كان جزئياً، لا يلغي أبداً الاتحادات الوطنية للشوكولاتة. لقد أدى التوسع العالمي لتجارة الشوكولاتة إلى أن بعض الاتحادات



باتريك روجر، هارولد (Harold) وتمثال من الشوكولاتة لمزارع أسود.

الوطنية، وبالأخص في سويسرا، وبلجيكا وفرنسا، أصبحت أجزاء مهمة في عملية تصنيف الشوكولاتة. ولذا فإن المنتجات الغذائية، بما فيها الشوكولاتة، تحتاج الآن أكثر من أي وقت مضى، إلى تحديد مصدرها سواء أكان ذلك المكان واقعياً أم خيالياً.

لقد كثفت منتجة المأكولات الأمركية العملاقة كوناجرا فودز (ConAgra Foods) في الآونة الأخيرة على "سويسرية" المصدر في التعبئة والتغليف للمنتج ذي العلامة التجارية سويس ميس (Swiss Miss) (وهي علامة، كما نذكر، بدأت كصنف إيطالي – أمريكي في الولايات المتحدة) بألوان داكنة أكثر، والتأكيد على المناظر الطبيعية لجبال الألب على عبواتها. وفيما يشق صانعو الشوكولاتة طريقهم من خلال قنوات التجارة العالمية، فإن المنتجات المحلية أيضا تبدأ بالدخول في سياقات هجينة جديدة.

ومرة أخرى، تلعب الأوهام الجغرافية دوراً مهماً. فقد قامت مؤخراً شركة تحمل ترخيصاً هولندياً بتسويق مثلجات وشوكولاتة تحت اسم غير ملائم هو "أسترالي". وعلى الرغم من أن الشركة ليس لها أي صلة فعلية على الإطلاق مع أستراليا، فإن منتجاتها من الشوكولاتة تحمل ما يشير بغموض

إلى تصاميم "سكان أصليين" أستراليين.

وفي عام 2003، أثير احتجاج حاد من السكان الأصليين ولجنة سكان جزر مضيق توريس، الذين رأوا أن استخدام الشركة لهذه الرمزية بلغ حد السرقة الثقافية من رموزهم المقدسة. واحتجت الشركة الأسترالية بأن هذه التصاميم لم تكن رموز السكان الأصليين، وإنما صنعت من جانب فنان هولندي استلهمها من فن السكان الأصليين. ومع ذلك فقد وافقت الشركة في نهاية المطاف على المساعدة في دعم مجتمعات السكان الأصليين، وبالتالي، تكونت صلة مع المكان عبر العودة إلى الماضي. والمضحك أن هذا حدث في الوقت نفسه تقريبا الذي كانت فيه شمال أستراليا تطور زراعة الكاكاو المحلي وإنتاج الشوكولاتة. إن ارتباط الأراضي بزراعة الكاكاو أدى أيضا إلى مزيد من الوعي الشعبي للشوكولاتة مع التدقيق المتزايد على عدم عدالة التجارة العالمية.

إن التجارة العادلة للشوكولاتة هي واحدة من أسرع القطاعات النامية في السوق الحالية لها. فمنذ فترة طويلة ارتبط التحرك نحو تجارة عادلة للشوكولاتة بالأنواع الأكثر تكلفة، لا الأكثر جودة. إن تركيز التجارة العادلة على شفافية المصادر



العالمان الأسود والأبيض للشوكولاتة: قطع من الشوكولاتة الداكنة ذات الأصل الواحد إلى جانب شوكولاتة بيضاء مع مشاهد وطنية.

والتعامل المباشر مع المزارعين المحليين، يسير جنبا إلى جنب مع مفاهيم النقاء وأصالة المنشأ التي تصاحب معظم الأطعمة العالية الجودة.

وقد أثبتت هذه الارتباطاتت أنها وسيلة فعالة في انتزاع حصة سوقية صلبة ومتنامية في التجارة العادلة للشوكولاتة بين عشاق الشوكولاتة العالية الجودة. وساهم اتساع هذه الفجوة في تحسين الوضع وحالة المزارعين. وفي الوقت نفسه، لا توجد علاقة طبيعية بين التجارة العادلة والشوكولاتة الفاخرة.

ويستطيع الشخص بسهولة استخدام الكاكاو المشترى عبر التجارة العادلة، لصنع ألواح كيت كات أو توتسي رولز

كمصدر وحيد رفيع المستوى، على الرغم من حقيقة كون الأول لا يعد من الأطعمة الرفيعة المستوى، وأن من غير المرجح أن يدفع الناس المبلغ الإضافي من المال مقابل الكاكاو المشترى عبر التجارة العادلة.

وفي نهاية الأمر، فإن تزايد الاهتمام بأصول المنتجات هو سيف ذو حدين لتحسين ظروف الصناعة.

ففي حين أنه يزيد الوعي حول مكان زراعة الشوكولاتة، وأن عدداً من كبار المصنعين مثل أمادي بذلوا جهوداً قيمة نحو تحقيق التجارة العادلة، فإن تصنيف الشوكولاتة الجيدة والنقاش حول أصولها غالباً ما يحجبان الضوء بدلاً من تسليطه على التجارة وظروف عمال الإنتاج.

وبالإضافة إلى التجارة العادلة، فإن قضايا أكثر أهمية عن أصول الشوكولاتة بدأت تطفو على السطح. فكما جرى قبل 100 سنة، كشفت التحقيقات الصحفية الأخيرة أن العبودية وعمل الأطفال لا يزالان حيين في صناعة الكاكاو، ولاسيما في غرب إفريقيا. وفي عام 2001، سعى اثنان من أعضاء الكونجرس الأمريكي إلى معالجة هذه القضية من خلال العمل مع شركات الشوكولاتة بهدف صياغة شهادة "خالية من العبودية" للشوكولاتة. وقد حدد بروتوكول هاركين-إنجل،

كما يسمى، تاريخ 1 يوليو 2005 موعداً "تطور فيه الصناعة أكملها وتطبق طوعياً معايير توثيق عامة ذات مصداقية ومقبولة بشكل مشترك ... أن حبوب الكاكاو والمنتجات المصنوعة منه زرعت و/أو صنعت من دون الأشكال الأسوأ لعمل الأطفال." وبعد تقديم هذا البروتوكول بوقت قصير، بدأ الصحافي التلفزيوني الهولندي تيون فان دي كويكن البحث عن مصادر الشوكولاتة لبرنامج تقصي حقائق خاص بالمستهلك، محاولاً من خلال شركات الشوكولاتة الكبرى معرفة ما إذا كان بوسعها ضمان أن الشوكولاتة ليست من نتاج أعمال السخرة. وقد ثبتت استحالة ذلك، وبعد أن لاحظ أن القانون الهولندي، يعاقب أي شكل من أشكال المشاركة في تجارة الرقيق، بما في ذلك شراء منتجاتها، فإن فان دي كويكن اشترى قطعة منها ومشى إلى مخفر الشرطة المقابل لتسليم نفسه. وتبع ذلك جهد طويل لجمع الأدلة والشهود من أجل محاكمته، بحيث اضطرت السلطات الهولندية لاتخاذ إجراءات أكثر عمومية بشأن هذه المسألة، فبدأت عند هذه النقطة زيادة الوعي حول العالم.

وفي يوليو عام 2005 أخفقت صناعة الشوكولاتة في تحقيق أهداف بروتوكول هاركين - إنجل (وفي وقت كتابة هذه

الصفحات لم تعمل به)، وتم رفع دعوى من قبل المنتدى الدولي لحقوق العمال على ثلاث شركات كبرى وهي، كارجيل، ونستله وآرشر دانييلز ميدلاند. وفي رد فعل ذي طابع شخصي أكثر على الإخفاق، أسس فان دي كويكن علامته التجارية الخاصة من الشوكولاتة: توني شوكولونلي (Tony"s Chocolonely)، والتي تحمل بفخر شعار "خالية من العبودية" على علامتها التجارية.

وفي حين أنها هي الشوكولاتة الوحيدة التي تهدف بالتحديد إلى زيادة الوعي ضد العمالة القسرية، فإن توني ليست الشوكولاتة الوحيدة الخالية من عمل العبيد. فوفقاً لمعظم المصادر، فإن وثيقة التجارة العادلة للشوكولاتة تعد مؤشراً جيداً لممارسات العمالة الإنسانية بالإضافة إلى الأسعار التي يتقاضاها المزارعون من المصنعين. وبالإضافة إلى ذلك، فإن الكاكاو غير المنتج غربي إفريقيا، رغم أن تجارته قد لا تكون عادلة، فمن المحتمل أنه لا يتضمن عمالة قسرية.

-الشوكولاتة الجيدة ضد الشوكولاتة السيئة

بالإضافة إلى الرؤية الجغرافية الذهنية (الخاطئة) التي يقدمها عن الشوكولاتة، يصور مرح هومر سيمبسون في "أرض الشوكولاتة" بذكاء، التناقص التام والمستمر للشوكولاتة،

مثل ما يصادفه معظمنا في الحياة اليومية: كنكهة شائعة في كل مكان، فهي تشكل جزءاً من مأكولاتنا، وكسلعة غريبة تباع في متاجر متخصصة. وقد أصبح ذلك التناقض أكثر رسوخاً في السنوات الأخيرة، إذ يحاول المصنعون على مستويات مختلفة التنويع، وبيع المزيد إلى عدد أكبر من المستهلكين الخاصين. ومع ذلك، كما هي الحال في خيال هومر، تختلط المعاني المحيطة بذينك الأمرين المختلفين للشوكولاتة أكثر مما قد يصدق المرء في معظم قصص الشوكولاتة.

في منتصف 1980، شرع عدد من صانعي الشوكولاتة الفاخرة، وفي مقدمتهم الشركتان الفرنسيتان فالرهونا (Valrhona) وبونات (Bonnat)، في إعادة إنتاج الشوكولاتة كطعام للذواقة داخل سوق المنتجات الفاخرة. ومنذ ذلك الحين، أصبحت أشكال جديدة من الشوكولاتة التقليدية معروفة شعبياً، وأنشئت معايير جديدة لتحديد الفرق بين الشوكولاتة "الجيدة" و "السيئة". وضمن عملية تقليد واعية لثقافة "زراعة" وتذوق النبيذ، انضمت الشوكولاتة إلى عدد من الأطعمة الأخرى، بما في ذلك القهوة، وزيت الزيتون، والبوربون والجعة، التي خضعت جميعها لثورات مماثلة في السنوات الأخيرة.

تشدد الحكمة الجديدة على طائفة واسعة من النكهات المختلفة المميزة للشوكولاتة، ومعرفة الخصائص الفريدة لعدد من أنواع ومناطق نمو الكاكاو، وفوق كل شيء التمسك بالشوكولاتة في أنقى أشكالها (حسب التعاريف المحددة للنقاء، والتي هي مركزية). وهذه المعرفة مبينة بشكل مختصر نسبياً في كتاب خبراء الشوكولاتة (The Chocolate Connoisseur) لكلوي دوتر روسيل عام 2005. فهي تزود القراء في هذا الكتاب بطائفة واسعة من المعارف (بما في ذلك "خريطة تذوق اللسان"، التي فضح زيفها من قبل علماء منذ 30 عاماً) لإرشادهم عبر "ثورة الشوكولاتة" هذه.

ففي استكشاف المعلومات، يتعلم المرء أن "الشوكولاتة الجيدة" هي داكنة، وجدية، ومتجذرة، وصافية، وأصيلة، ونادرة، وفنية، ومكلفة، وكاثوليكية أوروبية عموما (فرنسية وإيطالية)، وصحية. إن التركيز على أصول الشوكولاتة في مجال الشوكولاتة الفاخرة يستند إلى أفكار تيروار (terroir[1]) المتبناة من زراعة العنب. وقد بدأ هذا الاتجاه في منتصف الثمانينيات

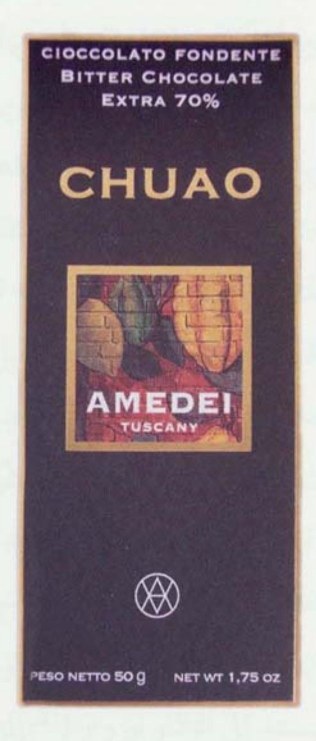
(1) تيروير(terrroir): هو بالأصل أسلوب فرنسي يستخدم للنبيذ والقهوة والشاي، ليدل على الميزات الخاصة التي تهبها جغرافية المناطق لأصناف متنوعة: (المترجم).

بألواح شركة بونات (Bonnat) المصنوعة من كاكاو مزرعة واحدة، وترسخ في منتصف التسعينيات بإنتاج مختلف، مثل ألواح شوكولاتة ليندت (Lindt) المصنوعة من كاكاو مقاطعة واحدة، ثم ألواح شوكولاتة مزرعة واحدة من قبل عدد من الشركات الفرنسية. وبقدر ما أكد خبراء الشوكولاتة في القرن الثامن عشر على الجودة العالية لكاراكاس كريولو (criollo)، فإن خبراء الشوكولاتة الفاخرة يميزون اليوم بين نكهات الكاكاو من فنزويلا والإكوادور، وكذلك أيضا مدغشقر وجاوة، ومزارع فردية، مثل مزارع تشوا (Chuao) الفنزويلية الأسطورية. إن هذه الألواح المعروفة باسم غراند كرو (وهو مصطلح لا يشمل الأماكن فقط، وإنما سنوات المواسم الجيدة أيضاً).

تصف شركة أميدي الإيطالية، منتجة الشوكولاتة الفاخرة (التي تمتلك اليوم الحق الحصري في مزرعة تشوا Chuao) خطهم كما يلي:

تأتي كرو من مناطق إنتاج إفرادية، وكما أن العنب يزدهر تحت أشعة شمس خاصة وينبت في تربة معينة، فإن لها شخصية محددة ونكهة حاسمة. فهي تجسد التعبير الأكثر مباشرة وبدائية للكاكاو. وتفسر المزارع الفردية المؤصلة التنوع الجيني للكاكاو

الموجود اليوم، من الثمار التي تلقي الضوء على خصائص نوع كل نبتة، والتي يتم اختيارها وزراعتها وتصنيعها وفقاً لقواعد صارمة في بلدان المنشأ.



لوح الشوكولاتة غراند كرو المملوك حصرياً لشركة أميدي من مقاطعة تشوا (Chuao) الشهيرة في فنزويلا.

وأفكار الخصوصية الوراثية والمحلية هذه تزخر برؤى رومانسية وسياحية عن الشوكولاتة باعتبارها روح عوالم بدائية. وفي مكان آخر يكتب أليسيو تيسييري عن شوكولاتة أميدي ما يلي: "أشعر بأعظم الأحاسيس وأجملها عندما

أكتشف مزرعة بكراً، لم يزرها أي مستكشف غربي من قبل. وعلى الفور أبدأ في التفكير بكيفية تحويلها إلى نكهة أو إحساس يستحضر عطور تلك الأرض وجوها إلى كل من يتذوق الشوكولاتة".

لقد سعى منتجو الشوكولاتة العضوية مثل شركة جرين أند بلاك (Green & Black) الرائدة إلى عد أصول الشوكولاتة التي ينتجونها وسيلة للشفافية، وكذلك لالتقاط الأفكار الخاصة بالتأثير الجغرافي والتقاليد. وحتى شركة هيرشي العملاقة الأمريكية انضمت مؤخراً إلى التوجه الجديد نحو شوكولاتة عضوية وحيدة المصدر عبر خط الكاكاو الاحتياطي الخاص بها. وفي أعقاب اتفاقيات تسمية الشوكولاتة العالية الجودة، أنتجت علامات الخط الجديد، مصممة طولانياً لا عرضياً، تدرج بوضوح موقع الإنتاج والنسبة المئوية للكاكاو (على الرغم من أن هذه الأخيرة غير مهمة بين الخبراء الحقيقيين). وعلى النقيض من هذه الشوكولاتة المتنوعة ذات المصدر الواحد، تعد منتجات غرب إفريقيا أقل جودة عموماً. وفضلاً عن وفرته في السوق العالمية، والتي نادرا ما تعزز وضع أي غذاء، فإن حقيقة أن كاكاو غرب أفريقيا هو منتج غير أصلي تقريباً، يعد السبب الرئيسي الذي يدفع بعض الخبراء إلى اعتبار

المنطقة نقطة ضعف بالنسبة للذوق.

ومع ذلك، فإن بونات (Bonnat) تزهو بكاكاو غراند كرو (أرقى درجات التصنيف) من ساحل العاج، وأميدي (Amedei) تزهو بكاكاو غراند كرو (وإن كان من الإكوادور) الذي يوفر "مثالاً نادراً جداً على إنتاج الغابة ذي التأثير والقوة العطرية العظيمين".

ويكثر الحديث عن النقاء والأصالة ويتمحور حول الاقتراب من جوهر الحبة. وأحد التعابير عن هذا الموضوع كان حرفياً جداً: يقدم عدة مصنعين الآن ألواحاً من الشوكولاتة تحوي قطعاً من الكاكاو، فإذا تذوقها الشخص بعناية، يمكن له أن يحس بطعم المنتج الخام. وهذا أيضا يعني محاولة إعادة إحياء أصناف محتضرة من شوكولاتة الكريولو (criollo) والترينيتاريو (trinitario) مرة أخرى، خاصة في الأمريكتين، فضلاً عن مدغشقر. إن مزرعة تشوا (Chuao) المعزولة نسبياً في فنزويلا قد أصبحت معروفة بسبب حبوبها النقية تاريخياً. ولا يبدو أن علم الكاكاو يفضل شيئاً أكثر من بورسيلانا (porcelana)، وهي حبوب كاكاو كريولو (criollo) بيضاء نادرة الوجود في فنزويلا. ويعلن أميدي بحماس: "إن ورسيلانا هي كاكاو "كريولو"". وهذا يعني

أنها نقية وراثياً. فهي "أب" جميع أصناف الكاكاو.

صحيح أن هناك تكراراً مقلقاً لنقاشات عن النقاء الوراثي للكريولو "الأبيض" غير أن ذلك غير مقصود بصورة شبه مؤكدة، – وهو مصطلح مشتق في حد ذاته من مفاهيم "العرق الأبيض الصافي" لدى البشر. كما أن فالرهونا أيضا تزداد حماساً للحبة البيضاء في وصفها لبورسيلانا دل بيدريغال (Porcelana del Pedregal)، وهي ليست لوحاً، لكنها على شكل زهرة من الشوكولاتة:

من أجل التعبير الكامل عن النكهات ... كان من الضروري ربطها مع شكل وصورة جديدين. كان هناك إحساس عابر، لكنه واضح للعيان وقابل للإدراك باللمس، وهو هش سريع الزوال يذكرنا بأن زهرة واحدة فقط من ألف تنجو من مجموعة البراعم النابتة من جذوع أشجار البورسيلانة، إن أوراقها الضعيفة تعد دلالة على قصتها الحقيقية.

فالشوكولاتة الجيدة تدور كلها عن الرواية الحقيقية. ويلعب التاريخ دورا مهماً هنا أيضا، وكما معظم المصنعين، فإن غالبية المنتجين الحرفيين حريصون على تعريف الزبائن بتاريخ منتجهم.

وخلافاً لقصص الشوكولاتة التي رويت من قبل المنتجين

الرئيسيين، والتي تدور حول الاكتشاف والابتكار والتوسع المشترك (باختصار: النجاح)، فإن روايات ذواقي الشوكولاتة هي حكايات عن الحفاظ والإنقاذ والتعويض. بعضها يركز على الحبوب وجوهر الشوكولاتة، التي تبدو كأنها أشياء فقدت خلال سنوات من التصنيع على نطاق واسع، ويجري الآن استعادة جوهرها الأصلي، ونكهتها ومعناها الحقيقي.

وبعضها تعامل مع حرفة صناعة الشوكولاتة نفسها. وتشير بونات (Bonnat) إلى التقليد الحرفي "الانتقال من الأب إلى الابن"، في حين تشير دوتر- روسيل (Doutre-Roussel) إلى إحياء الأساليب والآلات القديمة في الكثير من صناعة الشوكولاتة المتميزة وهذا أمر أساسي لإيجاد جوهر الشوكولاتة.

وحجتها أن "استخدام آلية قديمة (من المرجح أن) يدفع المنتج إلى التعامل مع الحبوب بالاحترام الذي تستحقه، مستخرجاً قدر الإمكان النكهة منها، والسماح لها ببعض الخصوصية في قوام المنتجات".

صحيح أنها منتجات جديدة، لكن الرسالة توحي كما يبدو أن تلك المنتجات هي أقدم عمراً وأكثر أصالة، من مثيلاتها المنتجة على نطاق واسع.

إن الشوكولاتة السيئة في المقابل، هي كل شيء غير موجود في الشوكولاتة الجيدة: كالحلاوة، والخفة، وعدم النقاء، ومجهولية الأصل، والإنتاج على نطاق واسع، ورخص السعر، وقابلية السمنة، والتسبب في الإدمان.

إنها تقليد رخيص للشوكولاتة الجيدة، ناهيك عن حقيقة أن الشوكولاتة الرديئة كانت موجودة فترة أطول. وعلى الرغم من التشديد على أهمية تطوير معلومات الشوكولاتة الشخصية المبنية على استكشاف أذواق المرء، فقد خصصت دوتر – روسيل معظم كتابها لتخبر القراء ما ينبغي عليهم ألا يحبوه. كما كانت أيضا واضحة تماماً حول من يتحمل اللوم بشأن استمرار النوعية الرديئة للشوكولاتة. "فعندما يستمتع المستهلك مستمراً في شراء الشوكولاتة التي أعتبرها رديئة، فلا يكون هناك حافز كبير لاستثمار المنتجين في شوكولاتة أكثر كلفة". وقد حرصت كذلك على مساعدة القراء على تجنب الخطيئة البرجوازية الأساسية في الخلط بين الثمن والجودة. فالشوكولاتة الجيدة باهظة الثمن، ولكن ليست كل شوكولاتة ذات ثمن باهظ جيدة. ومثلما هي الحال في أبحاث بريلات – سافارين عن الشوكولاتة قبل ما يقارب 200 عام، فإن ما هو ضروري بالنسبة للمستهلك الجيد للشوكولاتة (الذي

هو بطبيعة الحال، وبصورة مثالية، مستهلك للشوكولاتة الجيدة) هو الانضباط العقلي لحشد المهارات والمعارف لتقدير الشوكولاتة، فضلا عن الانضباط البدني من خلال عدم الإفراط في تناولها.

إن مستهلك الشوكولاتة الجيد هو إنسان عاطفي (passionate): ينقاد بالسعي الفكري والروحي للنقاء والحداثة والابتكار.

والمستهلك السيئ هو إنسان مدمن (addicted): مدفوع بالحوافز الجسدية أو التشوق، يغريه الصانعون، نتيجة خضوعه لها، فيقبل بما لا يمت إلى الشوكولاتة الحقيقية.

وتؤكد الحكمة الصحية الحالية الفرق بين الشوكولاتة الجيدة والأخرى السيئة. فمع محاولة الكيميائيين وعلماء التغذية التعرف إلى ما يكمن وراء التركيب المعقد للشوكولاتة، أصبح هناك إجماع متزايد على أن "الداكنة هي الأفضل": فقد أصبح العامل الأساسي في تحديد ما هو صحي فيها هو خلاصة الكاكاو المغذية والمضادة لمادة الشوكولاتة السميكة الضخمة. ومنذ سنوات، ساد اعتقاد أن محتوى الشوكولاتة من المعادن مفيد للنساء. وتجادل خبيرة التغذية ديبرا ووترهاوس في كتابها "لماذا تحتاج المرأة إلى الشوكولاتة" عام 1995، بأن النساء

يشتهين الشوكولاتة في استجابة لحاجة جسدية حقيقية لهذه المعادن. وفي الوقت نفسه أكدت الكاتبة أن التمارين الصحيحة والانضباط الجسدي سوف تقلل من الرغبة بالأشياء السيئة في الشوكولاتة. إن الاهتمام الحالي بالفوائد الصحية للمواد المضادة للأكسدة أكد إعادة اعتبار الشوكولاتة غذاء صحياً. وهذه المواد التي تم تسليط الضوء على قدرتها في المساعدة على منع تلف الخلايا، توجد في الشاي الأخضر والنبيذ الأحمر، وفوق كل شيء في الشوكولاتة الداكنة. وتظهر كوت دور اليوم في موقعها على الإنترنت قسماً مستقلاً مخصصاً لمضادات الأكسدة، فضلا عن تسويق نوع محدد يحتوي نسبة 86 بالمائة لتلبية الحاجة إليها. وإلى جانب هذه الفوائد الصحية، فإن الحكمة القائلة بالآثار السيئة المتنوعة للشوكولاتة تتغير أيضاً. وفي الوقت نفسه، وبعد الإطاحة بأسطورة خواص الشوكولاتة المثيرة جنسياً، فإن المدافعين عن الشوكولاتة الجيدة يحرصون على الإشارة إلى أن الآثار الأخرى الضارة للشوكولاتة، مثل التسمين وخصائص الإدمان، ليست في الحقيقة نتيجة للمادة نفسها، ولكن بسبب الإضافات الأخرى التي تمزج معها. وتوضح دوتر- روسيل هذه المسألة بإيجاز: "السكر هو الشر في الشوكولاتة". وهذا الشر ضروري لمنع الشوكولاتة من أن

تكون غير صالحة للأكل، وللتأكد، كما سنرى، فإن هذا الشر يبدو عنصراً ضرورياً للتمتع بالشوكولاتة عند كثير من الناس.

يسعى مصنعو الشوكولاتة الجيدة، إلى جانب تبني المواد المضادة للأكسدة فيها، إلى المساعدة في محاربة آثار للشوكولاتة السيئة، مع استمرارهم، طبعاً، في بيعها. وأطلقت الشركات في بريطانيا، وأبرزها شركة كادبوري شويبس (Cadbury Schweppes) ومارس (Mars)، حملة بي تريتوايز الإعلانية (Be Treatwise) عام 2006 (www.betreatwise.org.uk).

وتتضمن الحملة وضع شعار بي تريتوايز على واجهة



على ما يبدو، فالنساء بحاجة لأن يقلقن فقط بشأن الإفراط في متعة الشوكولاتة: حملة إعلانية حديثة في بريطانيا.

العبوات للتذكير، ومعلومات تغذية أساسية في الخلف، بما في ذلك الكميات اليومية التي ينصح بها، مع اقتراح تمارين يومية للتعويض عن استهلاكها. ومن الجدير بالملاحظة، بالنظر إلى الشكل والتصميم، إن الحملة موجهة بشكل كبير إلى النساء، لأنهن المستهلكات الأساسيات، ولأنهن كذلك يقمن بانتقاء الخيارات الغذائية لأطفالهن. فعندما يتعلق الأمر بالشوكولاتة يبدو أنهن يبتعدن على الأرجح عن جادة الصواب. وكما سنرى مرة أخرى، فإن هذا جزء مما يبدو أنه حقيقة الشوكولاتة.

-النساء، المتعة و الجنس: ما وراء الخير والشر؟

أشار فريدريك نيتشه إلى التمييز القائم بين الأضداد المختلفة مثل "الجيد"، "السيئ" و"الشر". فبينما "السيئ" قيمة جمالية تدل على القبح أو النوعية الرديئة، فإن "الشر" قيمة أخلاقية. وهو يحاجج بعد تدقيق عن كثب، أن ما نسميه "شراً" غالباً ما يكون جيداً في المستوى الجمالي، لأنه قادر بشكل بطولي على اختراق الحدود التي تضعها الأخلاق على الجمال. إن الكثير من المعلومات المحيطة بالشوكولاتة الراقية تساوي الطيبة الجمالية للشوكولاتة الحقيقية مع بعض المفاهيم ذات الطيبة الأخلاقية القائمة حول النقاء والانضباط.

وعلى الرغم من أنها تشعرك بالمتعة، فإن الشوكولاتة الجيدة

لا تجعلك تتلهف إلى الجنس أو تسمن أو تفعل أي شيء آخر يفقدك السيطرة على جسدك. إن معظم المناقشات الشعبية عن الشوكولاتة لا تتنافس على ذلك السمو الأخلاقي. ولكن جميع أنواع الشوكولاتة عوضاً عن ذلك تميل إلى الاستناد إلى الطبيعة "الشريرة" للشوكولاتة باعتبارها أفضل ما فيها. ومن المضحك، باعتبار سمعة نيتشه ككاره للنساء، أن هذا ينطبق بشكل خاص على الطريقة التي يتم فيها تسويق الشوكولاتة لهن.

لقد دامت الأفكار عن الشوكولاتة، بصورتها الداكنة والمغرية فترة طويلة، ومرت عبر عدد من التحولات. وكانت شوكولاتة بلاك ماجيك (Black Magic) من راونتري التي ظهرت للمرة الأولى عام 1933، تستند إلى تلك القوة المظلمة بشكل واضح. وكانت الإعلانات فيما بين الثلاثينيات والخمسينيات من القرن، تركز على بيع الشوكولاتة كمتعة رائعة تساعد الرجل في اجتذاب نساء الطبقة الراقية. إن أوهام الطبقة الراقية هذه، التي جاءت من قبل منتج رخيص نسبياً، كانت بالطبع تخاطب الطبقة والهموم الاقتصادية في ذلك العصر. ولكن في حين أن بعض القوى الظلامية متمثلة في الطبقية والمال، فقد كان الجنس أيضاً هدفاً جوهرياً ونتيجة

مرجوة. وفي أحد الإعلانات عام 1934، كتبت امرأة عن الشوكولاتة التي تلقتها من عشيقها: "نحن مخلوقات سخيفة ودائما نشعر بسعادة غامرة حتى عندما يفكر الرجل بأننا نستحق الأفضل. تخيل ذلك، علبة كبيرة من شوكولاتة بلاك ماجيك الجديدة على منضدة الزينة. يا عزيزي، كل قطعة شوكولاتة هي حفلة مجون!".

وفي السنوات الأخيرة، أبعدت إعلانات الشوكولاتة الرجل عن دور الوسيط، فأصبحت تسوق للنساء بشكل مباشر من أجل متعتهن الخاصة. ويقول منشور تجاري حديث إن الإعلانات الموجهة للنساء (جنباً إلى جنب مع ضرورة التجارة العادلة) تمثل واحدة من أسرع الاتجاهات نمواً في مجال تسويق الشوكولاتة. إن إعادة تصنيف الشوكولاتة لتكون صحية ولا تتعارض مع احتقاظ الشخص بقوامه هي أحد هذه المبادئ.

لكن الجانب الآخر واضح أيضاً. فالانغماس في الشوكولاتة يصور كوسيلة للتحرر والرضا الذاتي. والنساء اللواتي يشترين الشوكولاتة لأنفسهن، ينتقلن إلى ما هو أبعد من الخير والشر. وقد أنتجت شركة سياتل شوكوليتس الأمريكية مؤخراً خطاً جديداً باسم تشيك شوكوليتس (Chick Chocolates) يستهدف النساء اللاتي يسعين وراء متعتهن الذاتية. ووفقا

للشركة، فإن هذه الشوكولاتة ترضي شهوة المرأة الشديدة للحلوى، في حين توفر لهن انتشاء وبهجة. وهي تتوافر في علبة أنيقة تشبه عبوة التجميل، مقطعة إلى حصص تتيح التحكم في تناولها، وسهلة الحمل، وتضم ثلاث قطع مفردة ومغلفة إفرادياً في كل علبة.

ويفترض أن التحكم في تناولها هو الذي يترك للمرأة



الخيالات الرومانسية للطبقة الراقية: إعلان شوكولاتة راونتري بلاك ماجيك عام 1937.

الحرية لأكل الشوكولاتة "من دون تباطؤ، وبشكل أناني، لأنك ستكونين مجنونة إذا لم تفعلي". وقد تبنى صانعو الشوكولاتة بلومزبري الانغماس الذاتي الأنثوي كدعاية



إعلان لشوكولاتة آفتر إيت (After Eight).

جوهرية للمبيعات. فأغلفة ألواح الشوكولاتة مصممة كثياب (في الواقع كلها لها التنوع نفسه إما من الحليب أو الشوكولاتة الداكنة) لتشبه المنتجات الأخرى للمرأة، مثل

غلاف صابون بيوتي بار، التي يبدو غلافاً مبهرجاً، أو كيرث كنترول (يساعدك في تجنب التفكير فيه لمدة 15 دقيقة)، وهو يشبه صندوق الصيدلي. إن إحساس القوة لدى النساء يُخاط بألواح تصور الشوكولاتة كوقود لعصا المكنسة (وهذا يشير إلى الساحرات، وليس إلى الأعمال المنزلية)، أو، بصورة أكثر تقليدية، من خلال شوكولاتة السعادة الزوجية (ماريتال بليس)، مع تقسيم مائل للشوكولاتة "50–50" "له" و "لها".

إن إحدى الأفكار الأكثر شيوعاً في إعلانات الشوكولاتة هي امرأة مستلقية على الصوفا، تتذوق الشوكولاتة مستمتعة بها وحدها، مثل إعلان كوت دور الأخير. المرأة مستلقية على الأريكة، ولا يشاركها أحد في الأريكة والشوكولاتة والخيال، وكتابها يظهر تحت مستوى خصرها ليشير إلى انجذابها الكامل للشوكولاتة، بينما يظهر ظل فيل كوت دور.

وأحياناً يمكن قراءة هؤلاء النسوة كما لو كن ينحدرن مباشرة من صور النساء في القرن الثامن عشر، وهن يرشفن الشوكولاتة بشكل بطيء في مخادعهن، بينما يشردن على نحو مماثل في قصة مريبة.

وخلافا لنظيراتهن منذ ثلاثة قرون مضت، أولئك اللواتي تشكل الشوكولاتة بالنسبة إليهن دليلاً على حالة عامة من

الترف، تبدو المرأة المعاصرة المستلقية على أريكة وكأنها تحول محيطها المنزلي إلى أشياء فاخرة ومنحلة، وتهرب منه كلياً بأكل الشوكولاتة. وما يثير القلق أن تكاسل المرأة في المجال المنزلي ما يزالِ يبدو كانحلال مبهم. وعلاوة على هذا، يلاحظ كيف أن أفكار الشوكولاتة الداكنة الجيدة، والترف والغرابة لا تزال حاضرة هنا. إن الفارق هنا هو أنها تعبر عن المتعة الجسدية، وأشياء ترضي رغبة جسدية بدلا من البحث عن الجمال. ولأن الشوكولاتة غالبا ما تمثل الجاذبية الجنسية للمرأة، فإنها تظهر أيضاً كبديل للجنس في الثقافة الشعبية.

بفضل معجزة الإنترنت، والأصدقاء الذين أرسلوا عبرها مثل هذه الأفكار، أصبح معظمنا الآن على دراية، بما لا يقل عن عشرة أسباب موضحة، لماذا تبز الشوكولاتة الرجال، أو الجنس (يبدو أن لهما القيمة نفسها إلى حد ما). ومعظم الأسباب ليس له أدنى علاقة مع نوعية الشوكولاتة، فأهم شيء أن مذاقها لذيذ لكنها غير حية، وبالتالي تفتقر إلى أي إرادة أو رغبة. إن مثل هذه القوائم أساساً تنتج سلسلة من الكليشهات حول المتعة النسبية للرجال والنساء في الجنس المشترك. وتُقدَّر الشوكولاتة على وجه الخصوص كمتعة فموية فائقة. وفيما يشبه تأكيداً لهذه الأمثلة من الحِكم الشعبية، وجدت دراسة

أجريت عام 2007- برعاية شركات تصنيع المواد الغذائية وتستخدم علامة تجارية جديدة للشوكولاتة الداكنة كموضوع اختبار - أن الشوكولاتة كانت مثيرة جسدياً أكثر من تقبيل الحبيب. وبصرف النظر عن القيمة العلمية لهذه النتائج (رغم أنه من المشكوك فيه أن العلم هو المستفيد الرئيسي منها)، فإن حقيقة أن الدراسة أجريت فعلاً يقول الكثير عن مكانة الشوكولاتة في حياتنا، وكيف نربط بينها وبين الجنس والمتعة الجسدية.

إن الصور الشعبية لاستهلاك الشوكولاتة ليست حول



عودة الاتصال الكاثوليكي؟ شوكولاتة (Chocolat)، **2000**.

التحرر وتولي المرأة موضوع متعتها الخاصة وحسب، وإنما عن الانتهاك والمتعة الآثمة أيضاً وبكل وضوح. إن كتابات وإعلانات الشوكولاتة تمتلئ بكلمات مثل "الخطيئة"،

و"الغواية" و"الشر". وفي هذا الصدد، يبدو أن ربط الشوكولاتة مع الكاثوليكية عاد بكامل قوته، ولكن بمعنى جديد، كما هي الحال في إعلان سوكارد (Suchard) الفرنسي الذي ذكر ببساطة : "إنه اختبار أرسل إلينا من قبل الرب". كما أن فيلم شوكولاتة (Chocolat) الحديث المأخوذ عن رواية تحمل الاسم نفسه لجوان هاريس، وضع أيضا الشوكولاتة والكاثوليكية في الإطار ذاته، ولكن كقطبين متضادين بدلاً من شريكين مقربين كما كانا في الماضي. فالشوكولاتة لا تظهر في الفيلم كجزء من دورة الخطيئة، والاعتراف والغفران (وتجدد الإثم)، ولكن بدلاً من ذلك تحاول الكنيسة القضاء على الشوكولاتة تماماً باعتبارها متعة حسية – وهذا الموقف يرتبط إلى حد كبير في عالمنا مع البروتستانتية. والأكثر وضوحا هو الآيس كريم الذي ينتجه والز باسم "الخطايا السبع القاتلة" (Deadly 7' Wall's Sins") وهو خط من آيس كريم ماغنوم (Magnum)، الذي يسوق مرة أخرى بشكل كامل للنساء. فإلى جانب "الشهوة"، التي تتكون من شوكولاتة بنكهة الفراولة الوردية، هناك أيضاً "النهم"" للشوكولاتة السوداء، ويمكن التنبؤ بـ "الفستق" الأخضر المعبر عن"الغيرة".

وكما هي الحال في الكثير من إعلانات الشوكولاتة، فإن

الفكرة في إعلانات ماغنوم لا تعني كثيراً أن الخطيئة هي الجنس، ولكن بصورة عامة أن الإثم مثير. "فالخطيئة" هي الانغماس في متعة حسية يمكن أن تجعل المرء بديناً – على الرغم من إن الشخص لن يتعرف إلى ذلك أبداً من نساء الإعلانات. وفي ضوء هذا، تقترح الحملة الإعلانية "بي تريتوايز" 30 دقيقة من التدريبات مقابل كل متعة، و للتكفير أيضاً عن الذنب.

لا بد من القول: على الرغم من أن كل الكلام على الشوكولاتة في إعلاناتها يقوم على الجنس، والخطيئة والغرائبية، فإنه في نهاية المطاف ذو إيحاءات خجولة. وبصرف النظر عن حقيقة أن الإعلانات تبيع "فاكهة محرمة"، متاحة بثمن بخس في أي مكان، فإن لها عموماً ما يماثل طعم الفانيلا بين المنكهات الجنسية، وهي تبدو وكأنها تناضل لمواكبة القيم السائدة وتجارب مستهلكي الشوكولاتة. ولو أخذنا في اعتبارنا الرؤية الواسعة عموماً لشخصيات مثليي الجنس في الثقافة الشعبية، على سبيل المثال، فإنها لا تسجل حضوراً في أفق الشوكولاتة (باستثناء شوكولاتة ماجيك فيري (Magic Fairy) من قبل بلومزبيري – "برهان واحد يجعلها تختفي سريعاً".

وبالمقابل تبدو الشوكولاتة وسيلة آمنة لممارسة الخطيئة.



وفي ظل التركيز على الشوكولاتة باعتبارها متعة انهزامية، على وجه الخصوص، تبدو رسالة عدد من إعلانات الشوكولاتة أن قلب إيما بوفاري ينبض في كل امرأة، وأن إبداع رودولف ليندت الأكثر أماناً (وربحاً) هو بديل لأي رودولف منتظر.

وفيما يتزايد تسويق الشوكولاتة للنساء باعتبارها تشبع الرغبات الحسية أو الجنسية، فإنها لا تزال تسوق للرجل بشكل رئيسي كما كانت عليه في إعلانات الكاكاو زمن القرن التاسع عشر، ساعية لإشباع شهية جسدية بسيطة: هي الجوع للطعام. وتعد شوكولاتة يوركي من راونتري (أصبحت الآن نستله) مثالاً ينطبق على هذه الحالة. فمنذ ظهورها عام 1976، كانت تسوق دائماً للرجال. وحتى وقت قريب، كانت تصور لنا رجالاً من طراز رجال مارلبورو، برجولة قاسية ومستقلة، مثل سائقي الشاحنات.

فالرجال الحقيقيون لا يأكلون الشوكولاتة على المقاعد الوثيرة (ونحن نتوقع سراً أن الرجال الذين يقضمونها في أثناء

كتابة كتب التاريخ الثقافي على أجهزة الكمبيوتر الخاصة بهم ممنوعون من دخول النادي). لقد حصل هذا عام 1990 في إعلانات ساخرة جداً حول سجين هارب، كان ذا سمعة خطيرة، كما كان واسع الحيلة لأن لديه شوكولاتة يوركي. فقد أصبح تناول شوكولاتة يوركي فعلاً رجولياً في ذاته. وفي عام 2001 قطعت إعلانات يوركي الشك باليقين بشعار "إنها ليست للفتيات". وبالإضافة إلى الفكاهة في احتضان يوركي لطراز باحة المدرسة –وهو كما يؤكد لنا موقع نستله على شبكة الإنترنت "يعكس صورة الرجال البريطانيين اليوم"– وتدعي الحملة أنها تخاطب إحساس الرجال بالتهميش".

ليس هناك الكثير من الأشياء التي يمكن للرجل النظر إليها والقول إنها له". فمن يشاهد تلك الإعلانات خلال المناسبات الرياضية، والتي ترعى يوركي عدداً منها، قد يذهله ذلك الزعم، ولكن المغزى الرئيسي لهذه الإعلانات هو قوة الشوكولاتة بوصفها "القاضية على الجوع". والمثير للسخرية في بيع الشوكولاتة للرجال، لا للنساء، أن الحجم يغدو مهماً: "بخمس قطع صلبة من الشوكولاتة، إنه الأكل ذوالحجم المناسب للرجال! ففي أرض الشوكولاتة، النساء فقط يصبحن بدينات: والرجال فقط يجوعون.

ففي العالم الغربي بشكل خاص، تبدو إعلانات الشوكولاتة، كوسيلة للانغماس الجنسي، موجهة بشكل حصري تقريبا للنساء البيضاوات. ولو أخذنا الإيحاءات العنصرية العلنية للشوكولاتة، فإن الخطيئة الضمنية في عدد من الإعلانات، هي تمازج الأجناس. فالشوكولاتة غالبا ما تقدم للنساء في الإعلانات من جانب رجال سمر بملابس محلية، مما يوحي بالقوة الجنسية للسكان الأصليين. وبالمثل، فعندما تظهر النساء السوداوات مرتبطات بالشوكولاتة، فهن عادة لسن بالمستهلكات، لكنهن المستهلَكات (جنسياً). وفي عام 1996 أنتجت سوكارد (Suchard) إعلاناً في فرنسا أظهر امرأة سوداء؛ تايرا بانكس، (التي تصدرت العناوين الرئيسية في الآونة الأخيرة مع برامج البث المباشر في إطار الصخب الأنثوي حول صورة جسد المرأة)، وهي ترتدي قطعة صغيرة فقط من ورق الذهب الذي يبدو مثل بقايا غلاف الشوكولاتة وهذا يعزز أيضا الصورة الغربية التي تشبه خطوط جسم النمر. ويقول التعليق على الإعلان، "على الرغم من أنك قلت لا، فقد سمعنا نعم". أما الإعلانات الفرنسية فتتميز عادة بإظهار مساحات أكبر من اللحم النسائي العاري وإشارات واضحة للجنس أكثر من تلك التي في بريطانيا أو الولايات المتحدة،

لكن الإشارة الواضحة إلى الاغتصاب في الإعلان تجاوزت الحدود المسموحة. وبعد الاحتجاج القوي من الجماعات النسائية، اعتذر المصمم وتم سحب الإعلان. والغريب أن العنصر العرقي في الإعلان ذكر قليلاً، أو لم يذكر في الجدل اللاحق.

حصلت مواجهة أخرى غامضة مع "الشوكولاتة بوصفها امرأة سوداء" على شاشة التلفزيون الهولندي عقب إعلان عام 2006 عن حلوى شوكولاتة "الخطمي" التي أنتجت باسم "قبلات الزنجي" (Negro kisses) مما دفع الشركة الصانعة لتغيير الاسم إلى "قبلات". وثارت مناقشات عامة كثيرة حول التغيير، وما إذا كان مسألة تصحيح سياسي مجنون، لكن كثيرين من الذين ترعرعوا مع هذه الحلوى لم يكن لديهم ربط واعٍ بين المتع الحلوة لطفولتهم والصور العنصرية الأليمة.

وفي الليلة التي كانت فيها القصة محور أخبار التلفزيون، غيرت المذيعة ألديث هانكار، المنحدرة من أصول إفريقية كاريبية، الخاتمة الاعتيادية. وبعد أن استخدمت معظم العبارات القياسية، توقفت، ورسمت ابتسامة شريرة على وجهها وقالت: "آخر قبلة زنجية تحصلون عليها هي مني" ووجهت القبلة نحو الكاميرا. وبالحكم على النقاشات التي

تلت ذلك، فإن المشاهدين المناهضين للتمييز رأوا في موقفها دليلاً على أنها كانت إلى جانبهم، وبأن وجودها الناجح كجزء مندمج بالمجتمع الهولندي يثبت أن التمييز العنصري والمحاباة المتضمنة بالاسم قد اختفت منذ أمد. إن الصدمة الناتجة عن ذلك، التي ذكّرت بأن المصطلح لا يزال يثير صوراً تنطبق على أناس حقيقيين، جعل تلك اللفتة المرحة تبدو أكثر غموضاً.

ويقدم هذا الغموض، أو بالأحرى سلسلة الغموض، صورة متقنة التلخيص لأي مكان حالي للشوكولاتة في حياتنا، بل في معظم تاريخها. فهي تبقي المزيج المحير بين المألوف والغريب، العالمي والمحلي، والمتعة الخاطئة والظلم الغافل. وهي قصص متنوعة، تظهر وتختفي في أوقات وطرق غير متوقعة أحياناً. ففي سياق وصفها لعملها أنه بناء مستمر للفكرة والأسطورة، اقتربت شركة شوكولاتة أمادي أكثر من المتوقع، وربما أكثر مما كان مقصوداً، لتحديد مختلف معاني الشوكولاتة: "إن الشوكولاتة هي فكرة يتمازج فيها الأبيض والأسود، ويختلط السرور والخطأ بالخطوط والمنحنيات. فنحن نتبع العواطف التي تحول الشوكولاتة إلى أسطورة ثمينة للغاية، يحملها الشخص مع ذكريات الطفولة وإرضاء الحواس.

1-الشوكولاتة وكريما الخزامى

هذه هي الشوكولاتة في أكثر استخداماتها. إن استخدام الأعشاب في الأطعمة الحلوة هي عادة إنكليزية تعود إلى العصور الوسطى، وربما تكون اقتبست من منطقة الشرق الأوسط، ومؤخراً عاد الخزامى إلى مكانته في الطعام كما في العطور. وتعد جميع المكونات ما عدا الشوكولاتة غريبة على العالم الجديد. (الفضل يعود إلى بعض تأثيرات العولمة).

لثمانية أشخاص

250 غراماً (8 أوقيات) سكر حبيبي، 250 غراماً (8 أوقيات سائلة) من النبيذ الأبيض، عصير نصف ليمونة، 600 مل (1 لتر) كريما كثيفة (دوبل)، 1 أو 2عرق لافندر(خزامى)، مع الزهور، و165غراماً (5 أوقيات ونصف) من الشوكولاتة الصرف المبشورة.

اخلط السكر، والنبيذ وعصير الليمون في وعاء عميق. سخنها بلطف حتى يذوب السكر، وحركها من حين لآخر. ثم اخلطها مع الكريما واطبخها على نار هادئة، مع التحريك

المستمر، حتى يشتد المزيج. وبعد ذلك أضف الخزامي ومبشور الشوكولاتة، وحركها حتى تذوب الشوكولاتة. اترك الخليط يغلي مدة عشرين دقيقة حتى ينضج، أو حتى يصبح داكناً وسميكاً. وأخيرا أزل عروق الخزامى.

يبرد الخليط، ثم يصب في ثمانية قوالب أو أكثر أو في كؤوس صغيرة. وتتم تغطية الجزء العلوي بالنايلون اللاصق ثم تثلج (تبقي صالحة من 3–4 أيام). وأخيراً تزين بعروق الخزامى.

2–بسكويت رعاة البقر

إن بسكويت رقائق الشوكولاتة أصبح مرادفاً لأمريكا، وكما هي الحال مع العديد من التقاليد الوطنية، فهو اختراع حديث العهد نسبياً. فقد طور البسكويت أولاً ومايحتويه من منتجات الآن، في ثلاثينيات القرن الماضي على يد روث ويكفيلد من شركة تول هاوس إن في ولاية ماساتشوستس بشراكة مع شركة نستله. وعلى الرغم من حداثتها، فإن علاقتها مع شركة، هي من تقاليد نيو إنجلند الاستعمارية.

إن الوصفة التالية، بسكويت الراعي، تدل على التكيف المتزايد لبسكويت رقائق الشوكولاتة في الخيال الوطني للولايات المتحدة، مع إضافة دقيق الشوفان الذي يكسبها طعمه الإحساس بالحياة على التخوم. لقد كانت هذه وصفة

عائلة بادنوك منذ أن لمحتها الجدة إديث بادنوك في مجلة نسائية أواخر الأربعينيات. وهي وصفة اقتصادية جداً في وقتها – فمن الصعب أن نتخيل وصفة في هذه الأيام تبدأ بالزبدة. ولقب الكاوبوي أثبت جدارته في إقناع الأطفال الذين كانوا يشككون في معنى وجود الشوفان في وصفة البسكويت.

1كوب (190 غ) من الزبدة، 1 كوب (180 غ) سكر بني، 1 كوب (200 غ) سكر أبيض، بيضتان، ربع ملعقة صغيرة من خميرة البيكنغ بودر، نصف ملعقة صغيرة من الملح، ونصف ملعقة صغيرة من صودا الخبز، كوبان (240 غ) طحين، 1 كوب (180 غ) من رقائق الشوكولاتة، 1 ملعقة صغيرة فانيليا، كوبان (180 غ) دقيق الشوفان.

اخفق الزبدة، والسكر البني والسكر الأبيض والبيض حتى تصبح ناعمة، ثم امزج معها الخميرة والملح والصودا والفانيليا. أضف قليلاً من الدقيق دفعة واحدة، ثم حركها مع رقائق الشوكولاتة والشوفان. واخبزها على 325 درجة مئوية مدة 12–15 دقيقة أو حتى تنضج.

3–الشوكولاتة الساخنة التاريخية

وهي عبارة عن مزيج، اخترع باستخدام مكونات حديثة كتقدير مبهم للأذواق التي يستحيل استرجاعها من القرنين

السابع عشر والثامن عشر. وهو ليس ذوقاً أزتيكياً، لأننا نفترض بأنك لا تستطيع الوصول إلى الكاكاو الخام أو لنباتات أمريكا الجنوبية، وأيضا لأننا نتوقع أنك تفضل الشوكولاتة المحلاة. فهو قد يكون إلى حد ما مثل مشروب فطور زفاف أوستن.

الماء و/أو الحليب، 30 غ تقريباً من الشوكولاتة غير المحلاة لكل شخص (أو بما أنك سوف تضيف السكر على أي حال، فالشوكولاتة تكون حسب الرغبة)، السكر والقرفة والفانيليا والزنجبيل و/أو الهال (غيرموجود في الوصفة الأصلية).

سخن الماء أو الحليب مع البهارات. عندما يغلي المزيج، أطفئ النار وأزل الهال والفانيليا والقرفة. ثم أضف الشوكولاتة. وحركها حتى تذوب. أضف السكر حسب الحاجة (الأقل أكثر أصالة)، ثم اخفقها وقدمها.

4–طبق لحم الغزال

هذا الطبق الإنجليزي القديم يحوي مزيجاً من اللحوم والتوابل العائدة للقرون الوسطى، وبإضافة الكاكاو أصبح أكثر عمقا.

زيت الزيتون، بصلتان كبيرتان أو 3 بصلات صغيرات، 3 فصوص ثوم، 6 شرائح من لحم الخنزير المدخن أو البانشيتا، 1 كيلوغرام من لحم الغزال المقطع مكعبات، ملعقتان كبيرتان

من الدقيق الناعم، 300 غرام من الفطر، 4 أو 5 جزرات، كوب أو اثنان من النبيذ الأحمر الصالح للشرب، وما يقارب 500 مل من حساء لحم البقر أو الدجاج أو الخضار، ملعقة كبيرة من الكاكاو، قطعة من القرفة طولها حوالي 5 سم، ومن 8–12 كُبش قرنفل، حسب الرغبة.

اقلِ البصل والثوم مع البانشيتا أو لحم الخنزير حتى تصبح ناعمة وذهبية. وفي الوقت نفسه، اغسل وقطع الفطر والجزر. أزل البصل على طبق، وارفع الحرارة وسخن لحم الغزال مع الطحين في المقلاة حتى يحمر. ثم خفض الحرارة، وأعد البصل والثوم ولحم الخنزير إلى المقلاة وأضف الفطر والجزر.

اقلها حتى يبدأ الفطر بطرح سوائله، ومن ثم أضف النبيذ وكمية كافية من المرق لتغطية اللحوم والخضروات. ثم أضف مسحوق الكاكاو، والقرفة والقرنفل. واتركه حتى يغلي ومن ثم إما نتركه لينضج ببطء أو نضعه في فرن على نار هادئة (حوالي 130 درجة مئوية) مدة ساعتين أو ثلاث ساعات، حتى ينضج اللحم مع بقائه متماسكاً، تقدم مع الأرز أو البطاطس والخضار الشتوية.

5–بسكويت كعكة الشوكولاتة

استعمال إنجليزي آخر للشوكولاتة. وحسب نوع

الشوكولاتة والبسكويت اللذين تختارهما، يمكن للوصفة أن تكون معقدة أو بسيطة حسب ذوقك. فالبسكويت المساعد على الهضم والحليب ينتجان شيئا مختلفاً جداً عن بسكويت الزنجبيل او الأماريتي(بسكويت اللوز) والشوكولاتة ذات المحتوى المرتفع من الكاكاو. للحصول على الشوكولاتة بالنعناع، مثل شراب الخزامى، تستخدم الأعشاب التقليدية في سياق غير عادي، بالاستغناء عن الفواكه المجففة، وقبل وضع الكعكة في الثلاجة، نغطي وجهها بشوكولاتة النعناع الذائبة أو الشوكولاتة التي أضيف إليها بضع قطرات من زيت النعناع.

300غرام من البسكويت، 300 غرام من الشوكولاتة، 100 غرام من الزبدة غير المملحة، 150غ من الفواكه المجففة المقطعة إلى مكعبات، حسب الذوق (الزبيب، والخوخ الجيد، والمشمش والكرز جيد أيضا)، 3 ملاعق كبيرة من البراندي (اختياري).

إذا كنت تستخدم الفاكهة، ضعها في وعاء واسكب عليها البراندي. وضع البسكويت داخل اثنين على الأقل من الأكياس الغذائية البلاستيكية واكسره باستخدام الشوبك ليصبح خليطاً من الفتات والقطع الصغيرة. أذب الزبدة في وعاء عميق

وأضف الشوكولاتة المكسرة إلى قطع صغيرة. ثم سخنها بلطف حتى تذوب الشوكولاتة. ثم أضف البسكويت المكسر والفاكهة إلى الشوكولاتة والزبدة، وحركها جيدا لينسجم ثم اسكبه في وعاء الشوي، اضغط على الخليط حسب الضرورة. ومن الأفضل أن تكون الشوكولاتة ذائبة في هذه المرحلة. ثم ضع الوعاء في الثلاجة ليجهز.

6-قطع الشوكولاتة التجريبية

كما رأينا، من غير الممكن صنع الشوكولاتة من المواد الخام في مطبخ المنزل، ولكن هذه طريقة سهلة لاستكشاف التركيبات الممكنة (وغير الممكنة). تقدم مع أي نوع من الشوكولاتة، و يمكن أن تتخذ أي نكهة ترغب في تجربتها مع: الزهور (الورد، الياسمين، البنفسج)، والتوابل (الفانيليا والهال والفلفل)، والأعشاب (إكليل الجبل والليمون والزعتر) والفاكهة (نكهة الليمون وتوت العليق ولب المانجو). ويمكنك أيضا إضافة القهوة، وأي نوع من المشروبات الروحية، والشاي العطري أو أي شيء آخر يبدو مناسباً.

275مل من الكريما المخفوقة، و450 غ من الشوكولاتة.

ضع النكهة التي اخترتها على الكريما وحرك بلطف. أوقف تشغيل الفرن واتركها حتى تحقق الصلابة المطلوبة

(على الأرجح تترك نحو20–30 دقيقة للنكهات الناعمة وأقل من ذلك للشطة، والبن، أوالفلفل). أذب الشوكولاتة إما في وعاء فوق ماء يغلي أو بلطف وحذر على الموقد، ثم اسكب الكريما المنكهة في مصفاة على الشوكولاتة الذائبة. حرك المزيج، وضعه في الثلاجة حوالي خمس عشرة دقيقة. وباستخدام ملعقة صغيرة، اصنع كرات صغيرة من الخليط، والتي يمكن أن ترش بمسحوق من الكاكاو الجيد، مسحوق السكر و / أو التوابل. أعدها إلى الثلاجة لتجهز، وتناولها في غضون 48 ساعة.

7–شوكولاتة باتريك غواناجا وحلوى براندي أرمانياك

تأتي هذه الوصفة من باتريك ويليامز، الذي يدير ذا جودز شيد، وهو سوق يومي للمزارعين ومطعم في كانتربري بإنكلترا حائز على جوائز مطبخ باتريك. وكان باتريك يصنع ويبيع نحو أربع دفعات منها كل أسبوع. وهي شعبية بجدارة. واستخدام ممتاز لشوكولاتة جيدة فعلاً.

300 غ من الشوكولاتة، و 70 ٪ غواناجا أو ما يماثلها، 300 غرام من الزبدة غير المملحة، 6 بيضات متوسطة، بياض 6 بيضات، 70 غراماً من السكر الناعم، 40 مل (كمية جيدة) من أرمانياك (اختياري).

تذوب الشوكولاتة بحذر مع قطع الزبدة في ماء تغلي ببطء في وعاء معدني أو زجاجي. وعندما يتم تذويبها، ترفع عن النار.

ضع صفار البيض، و 60 غراماً من السكر، ورشة من الماء في وعاء آخر. وضع هذا الوعاء فوق قدر من الماء المغلي واخفق المحتويات معا حتى يصبح الخليط أصفر وسميكاً. ارفعه عن الحرارة، واخفقه مع الأرمانياك. (والهدف هو الحصول على مزيج الشوكولاتة وخليط صفار البيض إلى درجة حرارة مماثلة للخطوة 3).

اخفق خليط صفار البيض مع الشوكولاتة المذابة ببطء، ولا تترك شيئاً دون خفق.بما في ذلك على حواف الوعاء.

واخفق بياض البيض (باليد أو بالآلة) مع قليل من الملح في وعاء نظيف وجاف. وعندما تتشكل رغوة ناعمة، أضف كمية السكر المتبقية وواصل الخفق. (السكر يساعد بياض البيض على التماسك قليلا). اخفق ثلث بياض البيض مع مزيج الشوكولاتة لتخفيفه.

امزج ماتبقى من بياض البيض بعناية وبدقة، مع الحرص على رفع الشوكولاتة المذابة من أسفل الوعاء. (وهذا يحافظ على التماسك عبر الكمية بأكملها).

ملعقة إلى حوالي 8 أوعية رامكين صغيرة، أو وعاء كبير، واتركها لتبرد، ويفضل أن تبقى ليلة كاملة. تؤكل خلال يومين.

هوامش



i صوفي دي. كو ومايكل دي. كو، التاريخ الحقيقي للشوكولاتة (The True History of Chocolate) (لندن، 1996)، ص. 22.

ii مارسي نورتن، إمبراطورية التذوق: «الشوكولاتة والاندماج الأوروبي لجماليات أمريكا الوسطى»، «:Tasting Empire Chocolate and the European Internalization of Mesoamerican Aesthetics" نظرة تأريخية أمريكية (حزيران 2006)، صفحة 660–91.

iii تحرير روبرت لاثام، داري أف سموئيل بيبيز (يوميات صموئيل بيبيز) (بيركيلي كاليفورنيا، 2000)، المجلد الثالث، ص182.

iv المركيز دو ساد، ليترز أ سا فيم (,Lettres a sa femme ed). مارك بوفيت (بروكسل، 1997)، ص. 327 (ترجمتي).

v ديردري لو فاي، طبعة، رسائل جين اوستن (Jane Austen»s Letters) (أكسفورد، 1995)، ص243.

مؤلفات مختارة



الكتب

- براون، بيتر بي.، في مدح المشروبات الساخنة : دراسة الشوكولاتة، شرب القهوة والشاي (In Praise of Hot Liquors: The Study of Chocolate, Coffee and Tea-Drinking) 1600-1850 (نيويورك، 1995).

- كلارنس سميث، وليم كارفاس، الكاكاو والشوكولاتة (Cocoa and Chocolate)، 1765–1914 (لندن، 2000).

- كو، وصوفي دي.، ومايكل دي. كو، التاريخ الحقيقي للشوكولاتة (The True History of Chocolate) (لندن، 1996).

- كوكس، كات، الشوكولاتة غير الملفوفة: سياسة المتعة (Chocolate Unwrapped: The Politics of Pleasure) (لندن، 2003).

- دوتر–روسيل، كلوي، ذواقة الشوكولاتة: لجميع من يعشق الشوكولاتة (The Chocolate Connoisseur: For Everyone with a Passion for Chocolate)(لندن، 2005).

- فوسترنيلسون، وليندا أس. كورديل، من الفلفل إلى الشوكولاتة (Chillies to Chocolate): مأكولات أعطاها الأمريكيون للعالم (Food the Americas Gave the World) (توكسون، أريزونا، 1996)
- هارويتش، نيكيتا، تاريخ الشوكولاتة (Histoire du Chocolat) (باريس، 1992).
- ناب، أ. دبليو.، الكاكاو والشوكولاتة: تاريخها من المزارع إلى المستهلك (Cocoa and Chocolate: Their History from Plantation to Consumer) (لندن، 1920).
- لوبيز، روث، الشوكولاتة: طبيعة المتعة (نيويورك، 2002).
-أوف، كارول، الشوكولاتة المرة: تقصي الجانب المظلم من العالم (Bitter Chocolate: Investigating the Dark Side of the World's) أكثر الحلويات إغراء (تورنتو، 2007).
- ريتشاردسون، بول، المتعة: بحث فرد واحد ناكر للذات عن أفضل شوكولاتة في العالم (لندن، 2003).
- ساتر لوويل جي.، محاكمة الشوكولاتة: العبودية، والسياسة والأخلاق في الأعمال (Chocolate on Trial: Slavery, Politics and the Ethics of Business)(أثينا،

أوهايو، 2005).

- شيفلبوش، ولفغانغ، نكهات الجنة: التاريخ الاجتماعي للبهارات، المنشطات والمسكرات (Tastes of Paradise: A Social History of Spices، Stimulants and Intoxicants) (نيويورك، 1993).

- زوتجي، اليكس، الشوكولاتة، طعام الآلهة (Chocolate، Food of the Gods) (ويستبورت، كونيكتيكت، 1997).

- تيريو، سوزان جي.، صياغة ثقافة وتاريخ الشوكولاتة الفرنسية (Crafting the Culture and History of French Chocolate) (بيركلي، كاليفورنيا، 2000).

- يانغ، ألن، إم.، شجرة الشوكولاتة: التاريخ الطبيعي للكاكاو (The Chocolate Tree: A Natural History of Cacao) (واشنطن العاصمة، 1994).

المقالات والمجلات

- عدد خاص عن الشوكولاتة، الطعام وطرق التغذية: استكشافات في ثقافة وتاريخ التغذية البشرية، 15 (2007).

- فيو، ومارتا، الشوكولاتة والجنس والنساء غير المستقيمات في أواخر القرن السابع عشر وأوائل القرن الثامن عشر غواتيمالا، التاريخ العرقي، 52 / 4 (خريف 2005)، ص 673-87.

- لادن، راشيل، وجيفري أم. بيلشر، الشوكولاتة والأعراق في إسبانيا الجديدة: نظرة إلى الوراء على إسبانيا الجديدة أو إلى الأمام على المكسيك؟، حياة في القرن الثامن عشر، الثالث والعشرين (أيار 1999)، ص 59–70.

- نورتون، مارسي، "تذوق الإمبراطورية: شوكولاتة والتدويل الأوروبي لجماليات أمريكا الوسطى"، مراجعة تاريخية أمريكية (حزيران 2006)، ص 660–91.

- بروفر، كيث أم.، و دبليو جيفري هيرست، "الشوكولاتة في عالم الموت: بذور الكاكاو من كهف جنائزي كلاسيكي"، التاريخ العرقي،2 (ربيع 2007)،ص 273–301.

مواقع وجمعيات



تاريخ الشوكولاتة

بوابة البحث عن الشوكولاتة

https://cocoaknow.ucdavis.edu/chocolateReasearch

– أعمال جديدة في الكاكاو: ذكريات راونتري

www.cocoareworks.co.uk

– معهد بورثويك، جامعة يورك

http://www.york.ac.uk/inst/bihr/guideleaflets/womens/women_doc6_rowntree.htm

حملات الشوكولاتة

– إيقاف العبودية في قطاع الشوكولاتة

http://vision.ucsd.edu/~kbranson/stopchocolateslavery/goodchocolateproducts.html

– الحملة الإعلانية لمنتدى حقوق العمل الدولية للكاكاو

www.laborrights.org/stop-child-labor/cocoa-

campaign

– حملة "بي تريتوايز"

Be Treatwise www.betreatwise.org.uk

شركات الشوكولاتة

– أميدي

Amedie www.amedei.com / jspamedei / index.jsp

– بلومسبري

Bloomsberry: www.bloomsberry.com

– بونات

Bonnat): www.bonnat-chocolatier.com

–كوت دور

Côte d'Or: www.cotedor.com

– سياتل "تشيك شوكلت":

www.chickchocolates.com

–توني تشوكولونلي

Tony's Chocolonely: www.chocolonely.com

–فلرهونا

Valrhona:www.valrhona.com

شكر وامتنان



شكرا لماكس وتوبياس لصبرهما في محلات الشوكولاتة، ولأنتوني لاعتقاده أن كل الشوكولاتة موجودة لأسباب مهنية.

سارة موس

الشكر لليندا ماك غافيكن لتكرمها بتقديم معلومات عن أصول الشوكولاتة من ترينيداد، ومارغريت ونورمان ماكدونالد لكشفهما عن معارفهما الواسعة؛ وفرانك شيبر وجوديث سكولر لمشاركتهما بمعلومات عن الشوكولاتة الهولندية، وأيضا إيما روبرتسون لإشارتها (وإبداعها) لمشروع إعادة العمل في الكاكاو؛ وسارة سلين من معهد بورثويك في نيويورك لمساعدتها وصبرها وتقديمها صورة من مصادر؛ وإديث بادنوتش لتقديمه وصفة بسكويت الكاوبوي.

ألكسندر بادنوتش

شكر للتوثيق الفوتوغرافي



إن الكاتب والناشر يعربان عن شكرهما إلى المصادر المذكورة أدناه على المواد التوضيحية و/أو الإذن بإعادة إنتاجها. ولمواقع بعض الأعمال الفنية المذكورة أدناه.

ألفيمان/ مورغو فايل: ص.88، أي بيدونتش: 82، 84، 91، 100، 104، 109. آلان: بيغوري: ص.98؛ ديفيد بيرنشتاين، نيويورك / أرشيف ورنر فورمان: ص.10؛ معهد بورثويك: ص75، 112، 113. بندس

أرشيف ص. 38، 42، 83، 84. صورة السواد في مشروع بحث الفن الغربي وصور الارشيف، دبليو. إي. بي. معهد دو بويز للبحوث الإفريقية والإفريقية الأمريكية، جامعة هارفارد: ص43. شوكولاتة كوديفا: ص.70؛ صورة مكتبة ماري ايفإنز:ص.20؛ مايكل ليمان /رياكشن بوكس: ص.66؛ مكتبة الكونغرس: ص. 67، 79. المتحف الوطني للعلوم الإنسانية، مدينة مكسيكو/ أرشيف ورنر فورمان: ص.19؛ مجموعة مارغريت أف.ماكدونالد داي براكتيسك كانديتوركنست Die Praktische Konditoreikunst)1927،

1927)؛ ماكفوتو، إستوكفوتو: ص.6. معرض إدوارد إيتش. ميرن، نيويورك / أرشيف ورنر فورمان: ص.18؛ شوكولاتة مونتيزوما: ص.71؛ روجر–فيولت / ميزات ريكس: ص.32، 49، 64؛ شيلا تيري / صور مكتبة العلوم: ص.16.

نبذة عن المؤلفين:

- سارة موس: حائزة على شهادة الدكتوراه من أكسفورد. وتعمل كبيرة محاضرين في الأدب الإنجليزي في جامعة كنت - كانتربري. ولها العديد من المؤلفات حول تصوير الطعام في كل من الأدب والثقافات.
- أليكساندر بادنوتش: يعمل موجّهاً في مجال الدراسات الثقافية والإعلامية في جامعة يوتريشت في نيزرلاندز.

نبذة عن المترجم:

معن أبوالحُسن

مولود في سوريا عام 1942. حاصل على شهادة
بكالوريوس في اللغة الإنجليزية وآدابها من جامعة
دمشق. وعمل سابقاً مدرساً للغة الإنجليزية. ثم
في الترجمة والصحافة محرراً ومديراً للتحرير. لما
ينوف عن الأربعين عاماً. وله مجموعة من الترجمات
والأبحاث.



الشوكولاتة

تعد الشوكولاتة مرادفاً متحفظاً لكل ما يتعلق بالجنسانية والمتعة، وكثيراً ما هام بها البشر في مختلف أنحاء العالم، منذ اكتشاف حبوب الكاكاو من جانب الإسبان في أمريكا الجنوبية إبان القرن السادس عشر، ولطالما عدت الشوكولاتة المادة الأكثر سحراً وتأثيراً وتحريضاً على الإدمان.. يكشف كل من المؤلفين سارة موس وأليكساندر بادنوتش في هذا الكتاب عن مصدر هذا الهوس العالمي بالشوكولاتة ويسردان لنا تاريخها الذي ارتبط منذ القدم بأفكار حول الجنسانية والخطيئة والدم والتضحيات.

يبحث كتاب الشوكولاتة أيضاً في عملية إنتاجها، حين يسلط الضوء على الصناعة اليدوية لها، وأصنافها التي تهيمن على الأسواق، ويبحث كذلك في العلاقة بينها وبين العبودية والعولمة.

وباحتوائه على صور الشوكولاتة المغرية ووصفاتها الشهية والمجموعة من مختلف الأزمنة، فإن هذا الكتاب يشمل قدراً كبيراً من الإمتاع.







